

# Die Bauckhöfe



Biologisch-  
dynamisch  
im Wandel

Landwirtschaft, Verarbeitung und soziale Arbeit – Ausgabe 20/21





## Kontakte

### Bauckhof Klein Süstedt

Zum Gerdaual 2 | 29525 Uelzen  
Telefon: 0581-90 16-0 | E-Mail: vertrieb@bauckhof.de

### Bauckhof Amelinghausen

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

### Bauckhof Stütensen

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

### Bauck GmbH

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche  
Telefon: 05803-9873-0 | E-Mail: info@bauckhof.de

## Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2021 (Erscheinung Dez. 2020)

### Herausgeber

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH

### Geschäftsführung

Matthias Zaiser  
Mittelweg 147 | 20148 Hamburg  
Telefon: 040-8972 70 18  
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,  
Fotoarchive der Bauckhöfe, Anett Melzer, Jens Lehmkühler

### Gestaltung und Layout

Initia Medien und Verlag UG  
Woltersburger Mühle 1, 29525 Uelzen

### Druck

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

# Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Gemeinsam	4 - 5
Wandel in bewegten Zeiten	4
Digital geht's weiter – Augmented Reality	5
Landbauforschung	6 - 9
Einführung	6
Ameisen im Bauckhof Wald	7
Zukunftsbäume säen	8-9
Bauckhof Klein Süstedt	10 - 13
Einführung	10
Das Rind ist der Motor	11
Hahn, Henne, Ei und Rind!	12
Außenstelle Veredelung Garlstorf	13
Bauckhof Amelinghausen	14 - 17
Einführung	14
Käserei blickt in die Zukunft	15
Abschied von den Schulklassen	16
Verbindung Hof und Verbraucher	16/17
Mehr Klee gras für mehr Kühe	17
Bauckhof Stütensen	18 - 21
Einführung	18
Wandel? Findet stetig statt ...	19
Kleine Wandelpunkte	22
Mit dem Gesetz ist es nicht getan	23
Bauckhof Naturkost, Rosche	22 - 25
Einführung	22
Eine der modernsten Mühlen Europas	23
Wunderbrød für alle?!	24
Wir setzen auf Ausbildung	25
Kommunikation im Wandel	25
Weitere Themen	26 - 32
Demeter im Supermarkt	26-27
Zukunft des Ökolandbaus	27-28
Ausbildung	29
Terminvorschau	29
Unsere Produkte	30-31
Kurz vorgestellt/Öffnungszeiten Hofläden	31
Spendenauf Ruf	32

*Wir verzichten in der Regel zu Gunsten einer besseren Lesbarkeit auf „\*innen“ oder die zusätzliche weibliche Schreibform und wählen die klassische Variante. Selbstverständlich sind alle Geschlechter gleichermaßen angesprochen.*

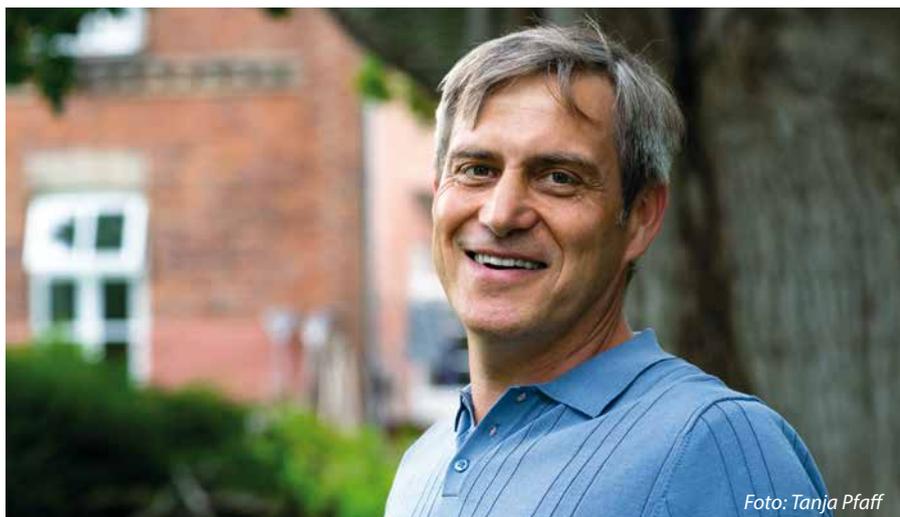


Foto: Tanja Pfaff

## Liebe Leserinnen und Leser,

*das einzig Stetige ist der Wandel, ja, er kommt, auch bei uns und wir sind schon mitten angelangt in der Frage: Was ist eigentlich Öko-Landbau und wie positioniert sich darin die biodynamische Bewegung und natürlich der Bauckhof?!*

*– Politisch wird eine Verdoppelung des Ökolandbaus bis 2030 anvisiert. 20 Prozent mehr Anbaufläche ist das Ziel der Bundesregierung im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie. Frau von der Leyen spricht in der EU von einem Green Deal.*

*Es wird deutlich: Öko ist auf dem Weg Mainstream zu werden und etabliert sich in einer breiten Bevölkerungsschicht. Uns als Bio-Pioniere der ersten Stunde freut das sehr. Gleichzeitig stellen wir fest, dass nichts mehr ist, wie es mal war. So ringen kurz vor Redaktionsschluss die Grünen miteinander im Parteitag über ihr Grundsatzprogramm – auch zum Thema Gentechnik. Bis dato war der Standpunkt der Partei klar, der Kompromissvorschlag lässt eine Aufweichung vermuten: „Nicht die Technologie, sondern ihre Chancen, Risiken und Folgen stehen im Zentrum.“ Ein ähnlicher Stimmungswechsel ist auch bei wissenschaftlichen Vertretern des Ökolandbaus zu beobachten – kontrovers diskutiert wird das Thema Gene-Editing und die mit dem Nobelpreis ausgezeichnete Methode Crispr/Cas9.*

*Für uns als Bauckhöfe steht das nicht zur Debatte! Wir setzen ganz klar auf eine gentechnikfreie landwirtschaftliche Urproduktion.*

*Wir erkennen daran, wie wichtig es ist einen klaren Standpunkt zu beziehen, jeder für sich ist aufgefordert dies zu tun und im Besonderen wir, als Bauckhof Gemeinschaft, bestehend aus Kunden, unserem Netzwerk und natürlich den vielen Menschen auf den Höfen und der Bauckhof Mühle. Denn sind die großen Fragestellungen unserer Zeit – Klimawandel, Pandemie, Artensterben, Gentechnik ... – nicht geradezu ein Aufruf an jeden von uns im Sinne von „Mensch erkenne Dich selbst!“?*

*Aus dieser Einsicht verstehen wir den Ökolandbau mit seinem Verständnis von Natur, seiner Erfahrung und seinem Eingebundensein in die Kreisläufe des Lebens – und ganz besonders die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Sie sollte eine Vorreiterrolle annehmen, an der man sich orientieren kann. Es ist unsere Aufgabe, dass wir das aus Eigennutz betriebene Wirtschaften hinter uns lassen. Dass wir uns gemeinsam in ein Miteinander begeben, das Sinn und geistigen Inhalt spendet, durch den sich der Mensch gründet und jede(r) Einzelne sich entwickeln kann.*

*In diesem Sinne: Viel Spaß am Lesen*

*Matthias Jäcker*



Amelinghausen: Die Hokkaido werden für den Verkauf vorbereitet.



Klein Süstedt: gemütliche Herrenrunde – Mittagszeit auf der Bullenweide.

## Wandel in bewegten Zeiten

### Bauckhof – Mühle und Höfe für eine gemeinsame Zukunft

2020 wird ein besonderes Jahr in der Geschichte, daran besteht kein Zweifel. Auf so vielen Ebenen verändern sich Gegebenheiten, die bisher immer als selbstverständlich erachtet wurden. Einiges davon hat mit der Corona-Pandemie zu tun, anderes bahnt sich schon seit längerem an. Das macht Mühe, schafft aber auch Raum für Neues. Veränderungen gehören zum Leben dazu. Und natürlich gibt es auch Wandlungsprozesse auf den Bauckhöfen und der Bauckhof Mühle, die langfristig geplant waren.

#### Bauck GmbH – die Bauckhof Mühle

Interessant dabei ist, dass drei der Themen unserer diesjährigen Ausgabe bereits 2016 ihren Anfang nahmen. In der Bauckhof Mühle keimte die Idee, eine eigene glutenfreie Hafermühle zu bauen. Im Herbst wurde sie fertiggestellt und in Betrieb genommen. Diese Millionen-Investition ist ein wichtiger Brückenschlag für die regionale Wertschöpfungskette, in der der glutenfreie Haferanbau und die glutenfreie Produktpalette der Bauckhof Mühle mit einem heimischen Getreide im Vordergrund steht. Wer in die Rundbriefe der Vorjahre schaut, wird feststellen, welche Bedeutung der glutenfreie Hafer hat – er ersetzt einen großen Anteil an Zutaten, die vorher aus dem europäischen Ausland importiert werden mussten. Das spart Transportkilometer bei den Rohwaren, aber auch die Strecken, die von Rosche zur Partnermühle nach Dänemark und wieder zurück gefahren wurden. Alleine diese Strecken sparen schon 180.000 Kilometer im Jahr ein. Arbeitsplätze wurden geschaffen, das Unternehmen gestärkt und damit auch die Region Uelzen.

#### Bauckhof Amelinghausen

Der neue Kuhstall und die neue Hofkäserei: Die Planungen begannen ebenfalls 2016 erst in den Köpfen, dann auch auf dem Papier zu reifen. Jedes Jahr veränderte sich durch das Vorhaben auch die Landwirtschaft in Amelinghausen. Kuhstall und Hofkäserei sind eine Investition für die Zukunft und für die direkte Wertschöpfung der eigenen Erzeugnisse. Die Möglichkeiten der

alten Käserei waren vollkommen ausgeschöpft, es gab keinen Spielraum, sich auf das Wachstum im Bio-Sektor einzustellen und daran teilzuhaben. Mit dem Bau der neuen Hofkäserei hat auch die Betriebsgemeinschaft des Bauckhof Amelinghausen eine Investition in die Zukunft getätigt. Mit der Planung begann gleichzeitig der Aufbau der Kuhherde, die 2019, als der neue Kuhstall eingeweiht und bezogen werden konnte, noch nicht ganz abgeschlossen war. Hand in Hand damit verändert sich auch die Landwirtschaft. Mehr Kühe bedeuten auch mehr Bedarf an Klee gras und weniger Fläche für die Feldkulturen. Die Herde wurde über die Jahre von 40 auf gut 70 Kühe aufgestockt. Anfang 2020 war es dann endlich soweit: Im Februar konnte das Team um Käserin Nora Mannhardt in die neuen Räume umziehen. Die Vermarktung für die zunehmenden Käsemengen hat ihr Mann Tobias Riedl in die Hand genommen. 2020 war auch das erste Jahr auf dem Bauckhof Amelinghausen, in dem keine Schulklassen für das zweiwöchige Landbaupraktikum auf den Betrieb kamen. 40 Jahre war es Bestandteil des Hoforganismus. Zwar hatte sich die Betriebsgemeinschaft bereits entschieden, die Landbaupraktika nicht mehr anzubieten, dieses abrupte vorzeitige Ende hat die Gemeinschaft trotzdem bewegt.

#### Bauckhof Klein Süstedt

Für die Betriebsgemeinschaft in Klein Süstedt war 2020 im Vergleich zum Jahrzehnt davor ein guter Start – alles lief im Großen und Ganzen harmonisch ab. Corona





Stütensen: Die Bufdies haben sich einen eigenen Fußballplatz mit Toren gebaut.



In kompetenten Händen: Die Warenwirtschaft im Lager der Bauckhof Mühle.

macht den Alltag etwas komplizierter, stellte aber betrieblich bisher kein Problem dar. Die Fleischmanufaktur wurde behördlich stärker beobachtet, mit schlechten Arbeitsbedingungen und Unterkünften hatte hier aber noch niemand zu kämpfen. Die steigende Wertschätzung guter Lebensmittel macht sich positiv bemerkbar, die Nachfrage nach den Produkten der Fleischmanufaktur und nach Kartoffeln war sehr gut. So hatte auch der neue Standort in Garlstorf einen guten Start. Im letzten Jahr suchte Michael Voss, Betriebsleiter der Fleischmanufaktur, eine Produktionsstätte, um Wurst und küchenfertige Gerichte selbst herstellen zu können. Er wurde fündig und die Produktion konnte im Januar 2020 starten. Sehr zur Freude der Kunden gibt es jetzt die Lieblingsgerichte und -würste in verbesserter Rezeptur und neue Produkte obendrein.

### Bauckhof Stütensen

Die Sozialtherapeutische Gemeinschaft hatte es vielleicht am schwersten mit der Corona-Pandemie umzugehen. Auf der einen Seite war da die Sorge um die betreuten Bewohner, auf der anderen Seite gab es aber auch die Schwierigkeit, die Ereignisse den Menschen mit Assistenzbedarf verständlich zu vermitteln. So war es teils anstrengend und belastend, die entsprechenden Maßnahmen umzusetzen. Insbesondere im ersten Lockdown war die Lebensgemeinschaft fast vollständig isoliert. Der Bauckhof Stütensen beschäftigt und beherbergt jedes Jahr etwa acht Bundesfreiwillige und junge Menschen aus dem Ausland, die hier ein freiwilliges Ökologisches Jahr absolvieren. Auch für sie war es nicht einfach: Freizeitaktivitäten außerhalb Stütensens waren über Monate nicht und danach nur eingeschränkt möglich, sie machten das Beste daraus, wie das Foto oben zeigt. Allerdings ist es durch Corona auch deutlich schwieriger neue „Bufdies“ zu finden, und so sind noch einige Plätze unbesetzt. Desweiteren bedeutete es für die Töpferei deutlich weniger Möglichkeiten, ihre Töpferwaren anzubieten – über einen neuen Online-Shop kann jetzt direkt bestellt werden.

## Digital geht's weiter

### Mehr erleben und erfahren – Augmented Reality

Überall, wo Ihr den Bauckhof-Baum seht, könnt Ihr die Seite über die App auf Eurem Smartphone scannen und findet zusätzliche Inhalte zum Artikel: ein Video, zusätzliche Informationen, eine Homepage ... Ihr müsst einmal die App „Paper.plus“



über den QR-Code oder direkt im App Store oder Play Store herunterladen, auf Eurem Telefon installieren und unter „Anbieter“ Bauckhof auswählen.

Wenn die App gestartet ist, aktiviert Ihr den Button „scannen“ und haltet Euer Handy über das Motiv, gekennzeichnet mit dem Bauckhof-Baum.



## Ein immerwährender Prozess

Die Landbauforschungsgesellschaft ist eine treuhänderische Stiftung

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

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

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



### Organisation

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

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



Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft  
Sottorf mbH



# Ameisen im Bauckhof Wald

## Sorgen um Wälder und Biodiversität

Die heute bittere Realität des Klimawandels erkannte vor fast 200 Jahren schon Alexander von Humboldt, insbesondere bei seiner Russland-Expedition. In den unterschiedlichen Gegenden, wie um das Kaspische Meer herum, in denen die Landschaften gen Süden immer höher ansteigen, entdeckte er bereits erste Anzeichen. Für den universellen Wissenschaftler waren die Zusammenhänge durch die Zerstörung von Wäldern, die Art der Holznutzung und der Waldpflege Gründe für den entstehenden Klimawandel. „Humboldt nutzte seinen Petersburger Vortrag im November 1829 auch, um in dem riesigen Russischen Reich Klimastudien anzuregen. Er wünschte sich Daten, die darüber Aufschluss gaben, wie sich die Zerstörung von Wäldern auf das Klima auswirken würde – die erste große Studie über den Einfluss des Menschen auf die Klimabedingungen. ‚Es sei die Pflicht der Wissenschaftler, so Humboldt, ‚zu untersuchen, was in der Ökonomie der Natur verändert ist.‘“<sup>1</sup>

Heute ist der weltweite Wandel des Klimas durch CO<sub>2</sub>-Erwärmungen, Großbrände und die Rodungen gewaltiger Waldflächen allgemein bekannt.

### Ameisen als Helfer in der Not

Die „heilenden Kräfte“ der natürlichen Ameisensäure (HCOOH) für Menschheit und Natur, die in großer Menge (2.700 Tonnen am Tag) entstehen, werden kaum wahrgenommen. Durch unsere unbeachteten Handlungen vermehren sich unge-

wollt erstaunliche Ameisenarten, die Menschen, Tiere und Pflanzen mindestens stören, aber auch tödliche Gefahren in sich bergen. Andererseits verringern sich spezielle und wichtige Arten, die für Orte wie unsere Wälder von größter Bedeutung sind.

In den Ergebnissen des BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland) beobachtet man den Rückgang der Waldameisen sogar stärker, als den der Bienen.

Bei den Langzeit-Beobachtungen in den Wäldern des Bauckhofes Amelinghausen geht es seit vielen Jahrzehnten vor allem um die so genannte „Kahlrückige Waldameise (Formica polyctena)“. Diese kleine Rote Waldameise ist für das Leben und die Gesundheit der Wälder sehr wichtig.

Bei den fortlaufenden Kontrollen zeigt sich stellenweise eine starke Abnahme der Population; an besonderen Orten hingegen entwickelten sich die Völker gut. Diese positive Entwicklung ist verbunden mit dem Auftreten mehrerer Rindenlaus-Arten, deren Zeitläufe und Aktivitäten im Jahreslauf und je nach Witterung wechseln.

Ameisen dienen im Sinne der Natur der Waldhygiene, dafür sollen neue Kolonien an Ameisennestern angesiedelt und befördert werden. In der Unterstützung der Ernährungsbeziehung (Trophobie) für andere Insekten, wie zum Beispiel der Schlupfwespen zur Bekämpfung von Blattwanzen, Raupen und anderen, ist Honigtau die Grundlage, durch die Ameisenkolonien (Lachniden und Lecanien) gepflegt

werden. Immer wieder staunen wir über diese kleinen Helfer: ihre Wachsamkeit, ihre Emsigkeit, ihre gezielte Jagdkunst mit gegenseitigem, raschem Zugreifen. Die große Kraft der kleinen Insekten ist für uns kaum vorstellbar. Mit Stolz zeigen sie uns: „Hier: Diese Bäume sind geschützt, eine Million Schadinsekten im Jahr können wir erjagen.“

### Entwicklung der letzten 42 Jahre

Das Wachstum der Gehölze, die Verdichtung durch Kräuter und Sträucher sowie ungünstige Witterungsniederschläge bedrängen nicht nur das Leben der Ameisen, sondern auch das der länger lebenden Rindenläuse, die durch ihre Ausscheidungen die süße Grundnahrung liefern. Bei Beobachtungen im Jahre 1978 wurden in den Wäldern des Bauckhofes viele Ameisennester festgestellt. Häufige Vermehrungen, gezieltes Pflegen und Nest-Schütungen zeigten Erfolg. Und so war die Waldhygiene durch 80 Nester der Formica polyctena aktiv. Bei späteren Kontrollen ergaben sich in den unterschiedlichen Revieren mehrfach besorgniserregende Entwicklungen. Durch Abnahme in den darauffolgenden Jahren waren 1987 nur noch 17 Völker vorhanden. Heute finden wir durch Schutz und Pflegemaßnahmen 212 Nester im Bauckhof Wald.

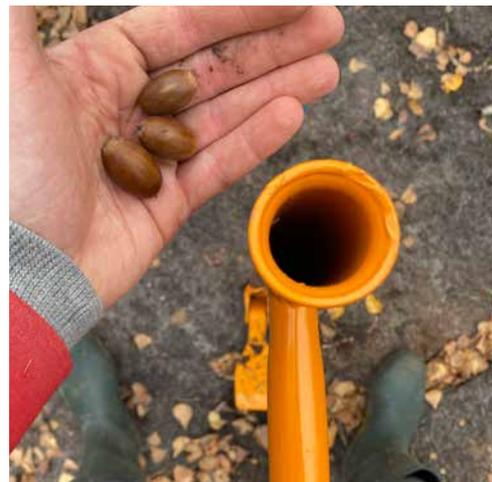
Raimund Remer

Die Dokumentation ist auch zu finden unter <https://www.bauckhof.de/unsere-wurzeln/landbauforschung/forschung/>

<sup>1</sup> Andrea Wulf, Alexander von Humboldt und die Erfindung der Natur, ISBN 978-3-570-10206-0 S. 272



*In Netzen wurden die Eicheln der Stieleiche aufgefangen, Jörg Hüsemann (vorne) erklärt einem interessierten Besucher das Aussaatprojekt.*



*Die Eicheln werden zu einer bestimmten Zeit ausgesät.*

## Zukunftsbäume säen

### Erforschung von Konstellationsaussaaten bei Waldbäumen

Der Klimawandel und die damit verbundene Erhöhung der durchschnittlichen Temperaturen schwächen auch in unseren Regionen die Wälder. Die beiden letzten Jahre 2018 und 2019 mit Zeiten hoher Trockenheit haben vielen Wäldern in Deutschland schwere Schäden zugefügt. Zum einen durch das massive Absterben der Fichten, ausgelöst durch die intensive Verbreitung des Borkenkäfers, mit zig Millionen Festmetern an Schadholz. Zum anderen ist jedoch auch die Buche, die Mutter des Waldes, in den meisten Wäldern von Sklerosen und Wipfeldürren bis hin zu Totalausfällen schwer betroffen.

An diesen Phänomenen wird deutlich, dass dringend biologisch-dynamische Maßnahmen erprobt und erforscht werden sollten, mit der Frage, ob und wie diese positiv auf die Regenerationsprozesse im Wald wirken können.

In herkömmlichen Forsteinrichtungen wird derzeit diskutiert, welche Baumarten für die zukünftige Entwicklung der Wälder in Mitteleuropa zielführend sein könnten. Diese Frage ist richtig. Bei der Diskussion fällt jedoch auf, dass z.B. lediglich die Baumarten hinterfragt werden (Fichtenersatz), wenig bis gar nicht jedoch die landläufig gängi-

gen forstwirtschaftlichen Methoden der Aussaat sowie der Baumaufzucht und -pflege:

- Saatgut wird importiert, kommt häufig aus dem Ausland.
- Jungbäume in Baumschulen werden stets verpflanzt und dabei selbst Pfahlwurzler mehrmals unterschritten.

Nach biologisch-dynamischer Erfahrung schwächt dies wesentlich die Regenerationskraft eines Baumes (Dr. Remer und Raimund Remer, u.a. 1998, 2003, 2015).

Mit dem Ziel, die Regenerationskraft von Bäumen zu stärken, werden im hier vorliegenden Projekt biologisch-dynamische Saat- und Anbaumethoden im Waldbau erprobt.

#### **Folgende Fragestellungen stehen dabei im Mittelpunkt:**

- Gewinnung und Einbeziehung regionalen, biologisch-dynamischen Saatgutes
- Erprobung von Aussaatzeitpunkten mit Saturn/Jupiter/Mars Konstellationen, die sich nur alle 60 Jahre wiederholen
- Aussaaten von Waldbäumen direkt im Wald (ohne Voraufzucht)

Aus den vielseitigen Bereichen des biologisch-dynamischen Acker-, Garten- und Waldbaues wird be-

richtet, dass der Saattermin nicht nur die nachfolgende Vegetationsperiode, sondern auch die weiteren Eigenschaften des Saatgutes (vgl. Sattler u. v. Wistinghausen 1989) und auch die weitere Entwicklung der Waldbäume entscheidend und nachhaltig beeinflussen kann.

#### **Konstellationsaussaaten der Stieleiche an mehreren Standorten**

Idee des Projektes ist es, an mehreren Standorten innerhalb Deutschlands Konstellationsaussaaten von Stieleichen gleicher Herkunft durchzuführen. Durch die Wahl von Konstellationen mit den Planeten Saturn und Jupiter in der aufsteigenden Planetenphase sollen Regenerationsimpulse in den Bäumen untersucht, ggf. langfristig dargestellt und als sogenannte Zukunfts-Bäume zur weiteren Vermehrung aufgebaut werden. Aufgrund der Seltenheit der o.g. Konstellationen von Saturn und Jupiter und ihrer nach Aussagen Steiners wichtigen Bedeutung für die Entwicklung der Bäume, ist es wünschenswert, dass an mehreren Orten Aussaaten erfolgen, um eine standortunabhängige Wirkung erproben zu können.

Um die Wirkungen der verschiedenen Konstellationsaussaaten zu er-



*Es wurden je drei Aussaaten zu verschiedenen kosmischen Aspekten gemacht.*

forschen, eignet sich die Stieleiche ganz besonders, da sie eine hohe Wandlungsfähigkeit besitzt. Dies zeigt sich besonders in den ersten Jahren. Die Erstlingsblätter werden je nach der Konstellation verschieden ausgebildet. Später tritt diese Erscheinung wieder zurück. Dann findet man Unterschiede, zum Beispiel bei der Wachstumsgeschwindigkeit oder den Verzweigungen. Im Jahr 2020 sind eine ganze Reihe solcher Konstellationstermine aufgetreten, die für diese Arbeit in Frage kamen.

Ziel ist es, die angewandten biologisch-dynamischen Aussaat-Methoden nachvollziehbar darzustellen und deren Wirkungsweise



*Vier Saatstreifen mit Trigonstellung wurden dafür angelegt.*

anhand zuvor festgelegter Kriterien zu evaluieren.

Die Eicheln wurden von Jörg Hüsemann von zwei Stieleichen vor und hinter dem alten Bauernhaus in Netzen aufgefangen. Anfang November wurden sie auf der Versuchsfläche gepflanzt. Auch auf dem Bauckhof Stütensen wird eine Versuchsfläche angelegt.

Desweiteren sind drei Betriebe aus Eschede (Hof Michael), Wiesbaden (Schloss Freudenberg) und Ühlingen (Hofgut Breitwiesen) an dem Versuch beteiligt.

Die Projektskizze finden Interessierte unter [www.bauckhof.de/muehle-hoefe/bauckhof-amelinghausen/waldbau/](http://www.bauckhof.de/muehle-hoefe/bauckhof-amelinghausen/waldbau/).



*Die Eichel wird 5 Zentimeter tief in den Boden gegeben.*

## Thomas Link

Wir trauern um einen langjährigen Freund und Wegbegleiter. Thomas Link begleitete uns seit 2009 und hat in diesen Jahren prägend an der Planung und Umgestaltung des Bauckhof Waldes mitgewirkt und uns beraten. Es hat sich eine intensive Freundschaft aufgebaut. Für das Eichelprojekt ist er Ideengeber und arbeitete seit 2017 an der Planung und Ausgestaltung des Projektes. Leider ist er noch vor Beginn im Frühjahr dieses Jahres verstorben.

*(Jörg Hüsemann)*

Er war Forstwirt und seit 1992 aktiv in der biologisch-dynamischen Waldbewirtschaftung tätig. Seit 1992 war Thomas Link Freier Mitarbeiter der Forschungsstelle für ökologischen Landbau und Pflanzenzucht HERA e.V. – jetzt Verein Netzwerk-Über-Leben e.V. Zu seinen Tätigkeiten zählen die ökologische Wald- und Landschaftsberatung, Seminar- und Vortragstätigkeit international. Außerdem die kommunale Forstrevierunterstützung und Vertretung.

## Forschungs- und Studienarbeiten

... unter dem Dach der Landbauforschungsgesellschaft

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

### Ansprechpartner:

Matthias Zaiser

Wulfsdorfer Weg 29 | 22949 Ammersbek

Telefon: 040 - 89 72 70 18 | Telefax: 040 - 89 72 70 19

E-Mail: [landbauforschung@bauckhof.de](mailto:landbauforschung@bauckhof.de)



*Beiratstreffen der Landbauforschungsgesellschaft.*

## Authentisch, ehrlich, konsequent

Bauckhof Klein Süstedt: Ursprung der heutigen Bauckhöfe

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

1932 stellten Wilhelmine und Eduard Bauck den Hof auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Die Probleme auf den Ackerflächen durch die beginnende industriell geprägte Landwirtschaft mit Kunstdüngern und tiefpflügenden Maschinen machten ihn offen für andere, nachhaltige Möglichkeiten.

Anpassung und Wandel gehören zum dynamischen Prozess auf den Höfen. Einen großen und umfangreich diskutierten Schritt hat die Klein Süstedter Betriebsleitung getan, als es in Richtung Spezialisierung ging. Geflügel und Kartoffeln sind heute Schwerpunkte vor Ort. Und auch aktuell sind es die Probleme unserer Zeit, die die Menschen hier antreiben. Die Motivation, Prozesse zu verbessern: im eigenen Betrieb, aber auch Impulse für eine gesellschaftliche und wirtschaftliche Weiterentwicklung zu geben. Im Vordergrund der Bemühungen steht für die Klein Süstedter insbesondere das Tierwohl – wie die Bruderhahn-Initiative Deutschland, die Unterstützung der Ökologischen Tierzucht (ÖTZ) und das Engagement in verschiedenen Gremien zeigen.



### Daten & Fakten

**Acker-/Weideland** 88 Hektar

**Wald** 6 Hektar

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

**Betriebsleitung** 2 Familien mit 4 Kindern

**Mitarbeiter** 50

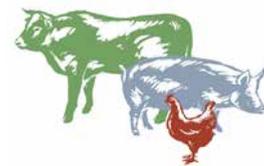
**Auszubildende** 2 Landwirte, 1 FÖJ,  
in- und ausländische  
Unipraktikanten

**Zertifikate** Demeter, Bioland,  
QS GAP, DE-ÖKO-022

**Auszeichnungen** Pro-Tier-Förderpreis für  
artgerechte Nutztier-  
haltung, Förderpreis für  
ökologischen Landbau

**Online-Shop** [www.bauckhof-shop.de](http://www.bauckhof-shop.de)

## BAUCKHOF



**Kontakt**  
Zum Gerdautal 2  
29525 Uelzen (Klein Süstedt)  
Telefon: 05 81-90 16-0  
E-Mail: [vertrieb@bauckhof.de](mailto:vertrieb@bauckhof.de)



# Das Rind ist der Motor ...

... und spiegelt den Rhythmus des Jahres

Wenn das Rind das Gras auf seiner Weide frisst, beginnt ein ganz alltäglicher, aber lebensnotwendiger Prozess, der auf einfachste Weise einen Wandel beschreibt. Das wird am Beispiel des Rindes besonders deutlich, denn in ihm stecken symbolisch der gesamte Betriebskreislauf eines Demeterhofes und die Jahreszeiten.

„Rinder sind durch ihre sieben Mägen Wunderwerke der Natur“, so Carsten Bauck. „Als Wiederkäuer bringen sie die Fähigkeit mit, aus den minderwertigsten Pflanzenfasern wertvolle Lebensmittel zu transformieren, Milch und Fleisch.“ Die Milch spendet dem Kälbchen lebens- und wachstumsfördernde Energie, die es in den ersten Lebenstagen und -wochen braucht. Auch für Menschen sind Milch und daraus veredelte Molkerei-Produkte und Käse ein wertvolles und schmackhaftes Lebensmittel. Und in besonderer Weise ist sogar der Kuhfladen wertvoll, er bringt Nährstoffe zurück in den Boden.

### Das Rind ist kein Klimakiller!

Entgegen der weitläufigen Meinung entspricht es bei der wesensgerechten und biologisch-dynami-

schen Haltung von Rindern nicht den Tatsachen, dass sie Klimakiller aufgrund ihres Methanausstoßes sind.

1. Durch die Haltung von Kühen bleibt Grünland auch Grünland.
2. Unter Dauergrünland ist der Humusanteil deutlich höher als auf dem Acker.
3. In Wiesen ist etwa zweimal so viel Kohlenstoff gebunden wie in der Atmosphäre.
4. Rinder verwerten Pflanzenfasern, die für uns Menschen nicht zum Verzehr geeignet sind.

Diese drei Punkte sind vereinfacht die Erklärung dafür, warum eine Rinderherde keine CO<sub>2</sub>-Schleuder darstellt. Dabei ist wichtig zu betonen, dass dies für ökologisch, naturnah gehaltene Rinderherden gilt. In industriellen Tierhaltungssystemen werden erhebliche Mengen Getreide und Soja gefüttert. Hier entsteht zum einen eine Konkurrenz zu für Menschen geeigneten Lebensmitteln, dabei sind sie für Kühe ernährungsphysiologisch noch nicht einmal gut geeignet.

„Wir füttern neben Gras- und Mais-Silage, Heu sowie Kartoffeln und Getreide zu. Das sind dann aber Ernteerzeugnisse, die nicht für die

Vermarktung im Handel geeignet sind“, erklärt Carsten Bauck. Die extensive Weidehaltung auf der grünen Wiese und die naturnah Fütterung machen Rinder zu einem wichtigen Bestandteil der Landschaftspflege, weil sie Grünland erhalten, das für den Klimaschutz, die Artenvielfalt und den Artenschutz von immenser Bedeutung ist.

### Das Rind im Hofkontext

„Zusätzlich sind die Rinder die Basis unserer biologisch-dynamischen Landwirtschaft“, so Bauck. „Mit ihrem Dung sind sie die Grundlage unserer Bodenfruchtbarkeit. Der Kuhmist wirkt langfristig auf den Boden, er versorgt die Mikroben und das Bodenleben mit Nährstoffen. Die wiederum werden umgewandelt und den Pflanzen zur Verfügung gestellt.

Darüber hinaus sind die Rinder ein ausgleichendes, kraftgebendes Element auf dem Hof. Wenn ich abschalten will, brauche ich in der Mittagspause nur zu unseren Jungs zu gehen. Diese Kraft gepaart mit Ruhe: Den Bullen beim Wiederkäuen zuzuschauen entspannt ungemein.“



# Hahn, Henne, Ei und Rind!

... und was ist mit dem Rindfleisch?

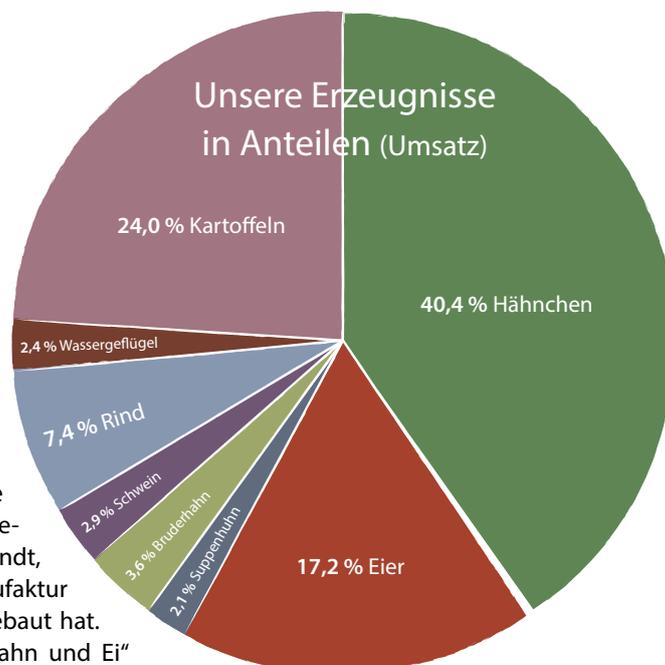
Der Verkauf der eigenen Erzeugnisse ist Ziel und Lohn für den landwirtschaftlichen Betrieb. Für den Bauckhof Klein Süstedt sind die drei Hauptsäulen der Vermarktung die Hähnchen, die Eier und die Kartoffeln. In den vergangenen Rundbriefen wurde erläutert, warum es so wichtig ist, die verschiedenen Produkte des Hofes den Verbrauchern näherzubringen. „Wer nur die Hühnerbrust essen will, pickt sich sprichwörtlich die Rosinen heraus“, so Yanic Arndt, zuständig für den Vertrieb. „Zum Hähnchen gehören auch die Schenkel, die Flügel und die Karkasse. Zum Ei gehört die Henne, zur Henne gehört der Bruderhahn und zu ihm wiederum das Ei. Der Kreislauf ist wieder geschlossen.“ Das ist etwas, das Yanic Arndt gemeinsam mit seinem Vertriebsmitarbeiter Julian Albrecht seinen Kunden näherbringen will. Die Bauckhof-Produktpalette gehört zusammen, weil sie den Betrieb aus- und überhaupt möglich macht. „Deshalb ist es uns ein wichtiges Anliegen unsere biologisch-dynamische Wirtschaftsweise dem Verbraucher besser verständlich zu machen“, erklärt Arndt. „Denn jeder Einzelne ist Teil des Kreislaufs und damit Teil unseres Hoforganismus.“

## Aufgeklärte Verbraucher

„In den letzten Jahren haben wir unser Hauptaugenmerk auf das Geflügel und seine Problemstellungen gelegt“, erklärt Yanic Arndt, der die Fleischmanufaktur und den Vertrieb aufgebaut hat. Die Thematik „Bruderhahn und Ei“ war herausfordernd, ist aber mittlerweile fest in den Köpfen verankert. „Das Bewusstsein, dass ich grob überschlagen für einen durchschnittlichen Eierverbrauch von 236 Stück/Person ein Suppenhuhn und einen Bruderhahn im Jahr verspeisen muss, darf noch wachsen“, erklärt Yanic Arndt. „Das ist ein bisschen wie beim Familientreffen, da sitzen alle an der Festtafel, der eine würde am liebsten drei Schenkel essen, der nächste fünf Knödel und für den dritten bleibt dann noch Füllung und Rotkohl übrig ... Der Wunsch-Verbraucher isst also nicht nur das, worauf er am meisten Lust hat, sondern auch von dem, was das Lieblingsessen möglich macht“, so Arndt.

## Neuer Fokus auf die Bullen

Sein nächstes großes Thema sind die Rinder auf dem Bauckhof. „Für die Versorgung der Ackerflächen mit Nährstoffen spricht man von Großvieheinheiten pro Hektar. Minimum als Richtwert für uns sind 25 Tiere – 50 Bullen halten wir jetzt und 70 sollen es werden, denn unsere kargen Heideböden können die Nährstoffe gut gebrauchen“, erklärt Arndt. „In der Vergangenheit haben wir die Fleischveredelung nach der Zerlegung – also Wurst und Fertiggerichte – an einen Partnerbetrieb gegeben. Unser Betriebsleiter der Fleischmanufaktur, Michael Voss, hat in diesem Jahr erfolgreich



unsere Veredelung in Garlstorf aufgebaut. Jetzt haben wir alle Prozesse unter dem Bauckhof-Dach vereint, das ist ein gutes Gefühl und macht Lust, es unseren Kunden anzubieten.“

Auch das Rind hat beliebte Edelstücke wie Filet und Rumpsteak, die beim Verbraucher besonders gefragt sind – aber was ist zum Beispiel mit den Knochen? „From nose to tail“ – die ganze Verwertung des Tieres steht im Vordergrund und dabei hilft die eigene Veredelung. Aus den Knochen beispielsweise wird wertvoller Rinderfond als Basis für Suppen und Saucen gewonnen.

Das Rind hat für die Küche viel zu bieten, da ist das Steak nicht gerade das raffinierteste Stück in der Zubereitung; Rouladen und Gulasch sind Klassiker, Hackfleisch Bestandteil unzähliger Gerichte... „Aber wann haben Sie das letzte Mal einen Rinderbraten geschmort? Wissen Sie, was die Flanke ist oder welches Teil Pfaffenstück genannt wird?“, fragt Yanic Arndt.

Die Demeter-Bullen vom Bauckhof kommen als Jungtiere auf den Hof. „Wir haben einen Demeter-Aufzuchtbetrieb als Partner und bekommen auch Bullen von den Bauckhöfen Amelinghausen und Stütensen. Sie werden bei uns dann aufgezogen und im Alter von gut zwei Jahren geschlachtet“, erklärt Yanic Arndt.



Yanic Arndt bei einem Besuch des Bruderhahn-Stalls. Zu 236 Eiern gehört indirekt auch ein Bruderhahn.

# Außenstelle Veredelung Garlstorf

## Feine Henne-Produkte, Sauerfleisch, Rindergulasch im Glas ...

Die Weiterverarbeitung von Fleisch zu Wurst und fertigen Gerichten im Glas wurde bis vor einem Jahr von Partnerbetrieben übernommen. Seit Anfang des Jahres liegt auch dieser Produktionsbereich in den Händen des Bauckhof-Teams. Seit gut vier Jahren ist Michael Voss beim Bauckhof und leitet die Fleischmanufaktur. Wer schon einmal eine Betriebsführung mit ihm mitgemacht hat, merkt, dass er seinen Beruf mit Leib und Seele ausübt.

Gut ist nicht gut genug und es ist fast nie dasselbe, ob man eine Arbeit außer Haus gibt oder sie nach eigenen Ansprüchen selbst durchführt. Dazu kommen längere Wege und Hürden in der Planung – schnelles Reagieren, wenn es mal nicht rund läuft, ist nicht möglich. Eins kommt zum anderen ... und als Voss in „seiner“ Fleischmanufaktur gut angekommen war, arbeitete es bereits in seinem Kopf. Denn nicht lieferfähig zu sein, was Standardprodukte betrifft, passt nicht zu seinem Anspruch. Yanic Arndt und Carsten Bauck waren schnell überzeugt, so streckte er 2019 die Fühler aus und knüpfte bald Kon-

takt zu Heinz Gellersen, der eine Fleischerei in Garlstorf besaß und hauptsächlich auf Wochenmärkten verkaufte.

Die Betriebsstätte wurde gepachtet, die Ausstattung gekauft, Absprachen getroffen und Anfang 2020 konnte die Produktion unter der Leitung von Heinz Gellersen starten. „Ideal, einen erfahrenen Fleischermeister an unserer Seite zu haben“, so Voss, ebenfalls Fleischermeister. „Auf das Bio-Thema konnte ich mich schnell einstellen, Qualität überzeugt eben“, so Gellersen. Mit zum Team gehört Malgorzata Schierhorn, die das Qualitätsmanagement nach HACCP-Konzept unter sich hat sowie ein oder zwei Produktionshelfer.

„Was mich besonders freut, ist, dass wir die Zusammenarbeit mit Amelinghausen und Stütensen durch die Eigenverantwortlichkeit in der Weiterverarbeitung wieder ausbauen konnten und nun auch in einem breiteren Angebot Schweinefleisch und -wurst vom Bauckhof anbieten können“, so Voss.

### Neue Produkte im Angebot

„Die Rezepturen unseres Sortiments haben wir in diesem Zuge

verbessert und natürlich auch weitere Rezepturen entwickelt“, berichtet Michael Voss. Besonders stolz ist das Team auf die „Feine Henne“-Produkte, nicht nur, weil sie einfach lecker sind und bei der Kundschaft gut ankommen – das ist natürlich das A und O – aber sie bedeuten auch einen Lückenschluss in der ganzheitlichen Verarbeitung und für die betriebliche Wertschöpfungskette: „Die Feine Henne ist unser Pendant zu den Bruderhahn-Produkten, mit dieser Produktpalette sind wir Vorreiter. Nur Suppenhuhn und Hühnerfrikassee wird der Henne nicht gerecht“, so Voss. „Die Feine Henne gibt es jetzt saisonal als Frikadelle oder Krakauer. Neu in unserem Angebot ist auch der Hühnerfond.“

### Neue Produkte aus der Bauckhof-Küche auf einen Blick:

Vom Schwein: Sauerfleisch, Heider Mettwurst, Schweinbraten-Aufschnitt, Schinkengriller und frische Sommerbratwurst.

Tischfertiges vom Rind: Roulade, Gulasch und Rinderfond.

Vom Geflügel: Currywurst, Feine Henne Pastete, Frikadellen und Fond.



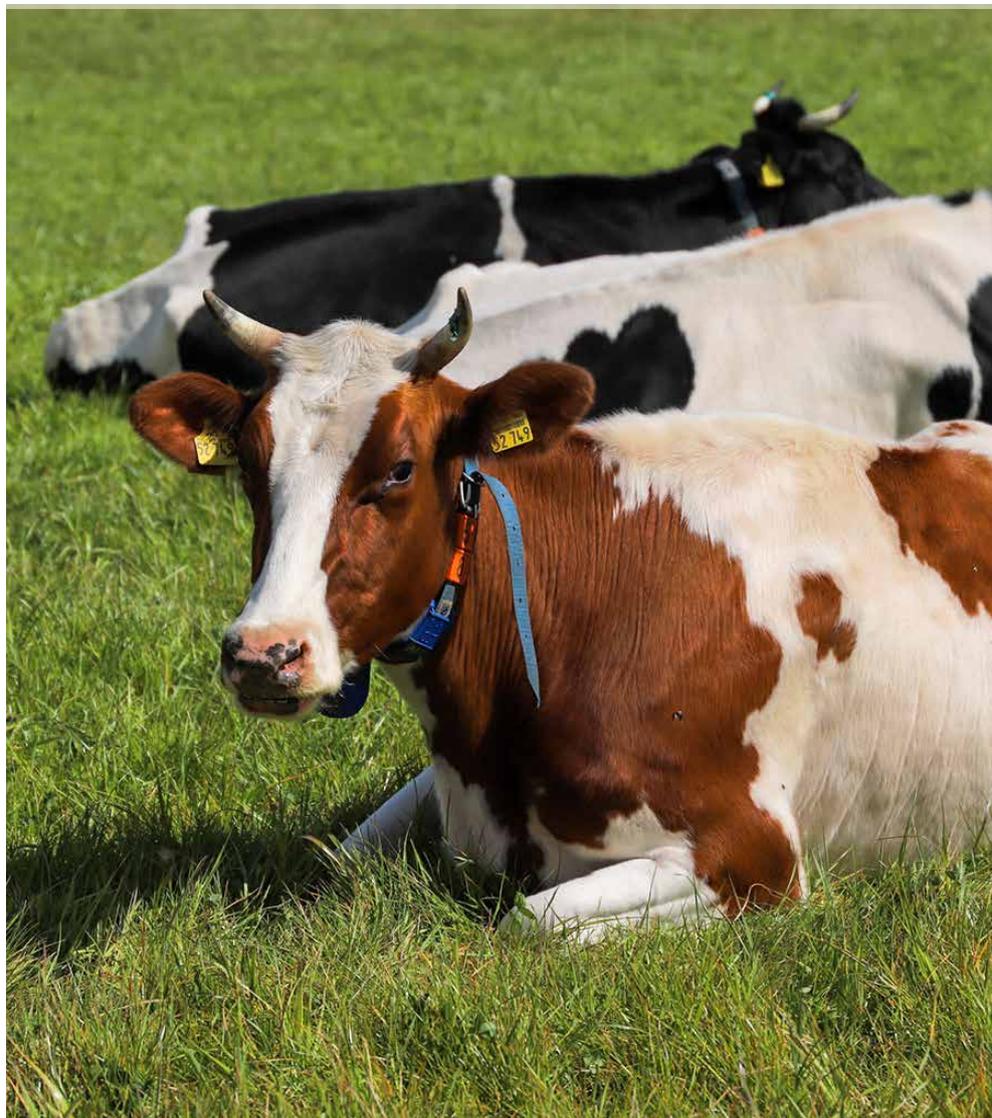
Malgorzata Schierhorn, Heinz Gellersen und Michael Voss. In der Küche werden gerade die Rinderrouladen fürs Glas vorbereitet.

## Leben im Hofrhythmus

Entwicklung des Bauckhofs Amelinghausen – ein Rückblick in Kürze

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

1959 wurde er auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt und zunächst von Klein Süstedt aus bewirtschaftet. 1963 zogen Jürgen und Barbara Bauck und drei Jahre später auch Joachim und Brigitte Bauck nach Amelinghausen. 1969 konnte der Nachbarhof günstig dazuerworben werden, so entstand die heutige Nutzungsaufteilung. Die Adresse Triangel 6 beheimatet den Hofladen, den Schaugarten und den ehemaligen Stall, der vor vier Jahren ausgebaut wurde. Zusammen mit dem Umbau der ehemaligen Geschäftsstelle „Demeter im Norden“ und der Bebauung der angrenzenden Grundstücke ist hier Wohnraum für Menschen entstanden, die am Hofgemeinschaftsleben teilnehmen wollen. An der Triangel 2 befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb. Auf der ehemaligen Weide- und Ackerfläche zum Ortsausgang hin wurden 2019 der neue Kuhstall mit der neuen Melkanlage und Anfang 2020 die neue Käserei eingeweiht.



### Daten & Fakten

**Acker-/Weideland** 255 Hektar  
**Wald** 80 Hektar  
**Kräutergarten** 2000 m<sup>2</sup>  
**Gebäude** 8 Wohnhäuser  
neue Käserei und Kuhstall  
diverse Betriebsgebäude  
4 Mobilställe mit Wintergärten  
und Auslauf auf Grünland  
alter Kuhstall und Käserei  
1 Schweinestall

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



**Kontakt**  
Triangel 2 (Hof)  
21385 Amelinghausen  
Hof: 04132 - 912014  
amelinghausen@bauckhof.de  
Käserei: 04132 - 939066-0  
n.mannhardt@bauckhof.de



Nora Mannhardt am kupfernen Käsekessel in der neuen Käserei.



Lena Glowalla bei der Käsepflege im Reiferaum.

# Käserei blickt in die Zukunft

## Gut angekommen in den neuen Räumen

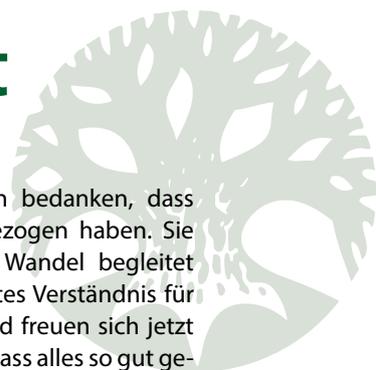
„Wenn ich heute in die alte Käserei schaue, kann ich kaum glauben, wie wir darin arbeiten konnten!“, schaut Nora Mannhardt, die Käserin auf dem Bauckhof Amelinghausen, zurück. „Es war ja schon vier Jahre vor dem Umzug klar, dass wir die neue Käserei wollen, aber selbst während des Baus hatte es noch etwas Unwirkliches. Es ist auf alle Fälle ein gutes Gefühl, dass wir jetzt ein Gebäude haben, das längerfristig ausgelegt ist, etwas für die Zukunft.“ Zehn Jahre Erfahrung und Wirtschaften mit wenig Möglichkeiten schaffen Raum für Entwicklung und Kreativität: Man lernt mit Wenigem zurechtzukommen und hat Ideen, wie es besser sein könnte. „Es fühlt sich gut an, diese Ideen in die Realität umgesetzt zu haben“, so Nora. Wohl die größte Erleichterung für den Arbeitsalltag ist der neue Milchtank, der direkt an die Käserei angeschlossen ist. Vorher stand der Milchtank draußen, was für die MitarbeiterInnen bedeutete: Raus aus den Käser-Klamotten, rein in die Straßenkleidung hin zum Tank, rüberpumpen, zurück zur Käserei ... Das war anstrengend und zeitaufwändig. Deshalb wurde der Melkstand direkt an die Käserei angebaut und dort befindet sich auch der Milchtank mit Verbindung in die Käseküche. „Es ist immer noch

eine Hofkäserei mit viel Handarbeit, aber unsere Arbeitsabläufe sind effektiver und“ – darüber freut sich Nora am meisten – „wir müssen keine Kompromisse mehr eingehen. Es ist alles unter einem Dach, inklusive Büro – wir müssen die Käserei nicht mehr verlassen.“

Es ist nahezu perfekt. „Wir haben zu wenig Platz für unser Verpackungsmaterial, aber ansonsten“, meint Tobias Riedl, „ist es einfach sehr schön geworden und wir können uns auch schon vorstellen, wie es weitergeht mit Besuchergang und benachbartem Hofladen.“ Tobias ist Noras Mann und kümmert sich um den Vertrieb und die Vermarktung. Mit ihren zwei Söhnen wohnen sie seit vier Jahren direkt auf dem Bauckhof, in der ehemaligen Pension, die zum Teil in Wohnungen umgebaut wurde. An manchen Tagen, berichten sie, sind schon jetzt viele Interessierte vor Ort, die der Käserei einen Besuch abstatten, von außen durch die großen Schaufenster in den Käseraum schauen und das Team beim Arbeiten beobachten. „Wir genießen das sehr“, betont Nora, „ebenso wie die ruhige, entspannte Routine, die sich entwickelt hat. Wir werden immer professioneller und strukturierter, auf diesem Wege möchte ich mich auch bei unseren Mitarbeiterinnen

und Mitarbeitern bedanken, dass sie so gut mitgezogen haben. Sie haben alle den Wandel begleitet und hatten vollstes Verständnis für die Bauphase und freuen sich jetzt ebenso wie wir, dass alles so gut gelungen ist!“

Derzeit werden rund 65 Kühe gemolken, das sind gut 1000 Liter Milch am Tag. In Käse macht das fast die doppelte Menge im Vergleich zu vorher aus, die vermarktet werden will. Natürlich wurde auch die größere Menge bei der Planung des Vertriebs bedacht und geplant, aber nicht Corona. „Im ersten Monat war das ein ganz schöner Schlag. Wir hatten Mühe, unsere Käse zu verkaufen, weil die Menschen weniger einkaufen und noch weniger an die Käsetheke gegangen sind.“ Der Bauckhof-Käse wird im Ganzen an die Bioläden und den Lebensmitteleinzelhandel verkauft und dort nach Kundenwunsch portioniert. Der abgepackte „Heide-Halloumi“ und der Camembert liefen gut. Zum Glück hat sich die Scheu vor der Käsetheke schnell wieder gelegt, und ebenso wie die Arbeitsroutinen in der Käserei, läuft auch die Vermarktung wie geschmiert. Zwei neue Käse hat das Jahr ebenfalls beschert: den „Heide-Halloumi“ mit Nanaminze und den „Kleinen Bengel“ mit Rotschmiere.



# Abschied von den Schulklassen

## Über 40 Jahre Landbaupraktika: Eine Ära geht zu Ende

„So habe ich es mir nicht vorgestellt“, ein bisschen Wehmut schwingt in Michaela Webers Stimme, „auch wenn 2020 unser letztes Jahr mit Schulklassen gewesen sein sollte.“ Das Landbaupraktikum auf den Bauckhöfen hat schon fast zwei Generationen an Waldorfschülern geprägt. Die ersten Klassen kamen auf den Bauckhof, als Michaela fast schon selbst in dem Alter war. „25 Jahre haben wir die Klassen hier betreut, viele Jahre waren es zehn Klassen im Jahr, in den letzten Jahren nur noch sechs Klassen aus fünf Schulen: Frankfurt, Lüneburg, Minden, Benefeld und Ottersberg. Zum Abschiednehmen ist uns Corona dazwischengekommen.“ Langjährige Freundschaften zwischen Lehrkräften und Bauckhöflern sind entstanden, die jungen Leute haben den Ort geprägt. „Es ist eine besondere Energie, die 30 bis 40 Schüler mit auf den Hof bringen“, erklärt Michaela. „Ich bin mir sicher, das macht etwas mit einem Ort. Es war eine große Freude, so viele junge Leute hierzuhaben. Die Verbindung zu den Tieren hat vielen Schülern besonders gutgetan, die sogar in ihrer Freizeit viel Zeit mit den Kühen verbrachten. Kälber streicheln oder einfach nur

in der Nähe sein, die Ruhe und den gleichmäßigen Rhythmus der Kühe fühlen.“

Die meisten Klassen waren gerne hier, da ist sich Michaela sicher. Gerade in den letzten Jahren war es manchmal schwieriger für die jungen Leute, hier anzukommen. Um so deutlicher war der Unterschied in Haltung und Stimmung, wenn sie wieder in ihren Alltag entlassen wurden: mit Handy und Medien und Einzelzimmer und allem drum und dran. „Das Erleben in der Gruppe, nie wirklich alleine zu sein, kein Handy zu haben, ist für viele eine

echte Herausforderung.“ Für Michaela war es immer das Schönste, für die Klassen zu kochen, da sie einfach Freude am Essen hatten. Nach einem arbeitsreichen Vormittag auf dem Acker, im Kuhstall oder Wald, da ist der Appetit angeregt, die guten Zutaten und Michaelas und Klaras Kochkünste geben nur noch die Würze.

Es gab immer Schülerinnen und Schüler, die wiederkamen – in den Ferien, als Praktikanten, Freiwillige und Auszubildende. Eine bessere Auszeichnung und Wertschätzung kann es wohl kaum geben.



Besuch in der Küche: Klara Gauerke, Norina Bauck, Michaela Weber und Christel Dudek.

# Verbindung Hof und Verbraucher

## Ein Jahr voller Herausforderungen und Neuerungen im Hofladen

Neue Menschen in einem Team zu begrüßen ist immer aufregend, schon zu normalen Zeiten: „Ich bin froh, dass wir so gute und engagierte Kolleginnen für unseren Hofladen gewinnen konnten“, berichtet Claudia Schuppert, „trotzdem war und ist es nach wie vor eine große Herausforderung für uns durch die Auswirkungen der Corona-Pandemie.“ Beim ersten Lockdown ist der Laden regelrecht überannt worden, daher die Entscheidung, mitt-

wochnachmittags zu schließen, damit das Team auch mal durchatmen kann und Zeit hat, den Laden zu bestücken. Michaela Weber hat des Öfteren ihre Küche Klara Gauerke überlassen und im Hofladen ausgeholfen. Brigitte Bauck ist auch noch mit dabei und unterstützt das Team. „Natürlich freuen wir uns darüber, dass die Menschen ein größeres Bedürfnis nach gutem und gesundem Essen verspüren, die Wertschätzung ist gewachsen. Dass wir so viel eige-

nes Gemüse anbieten konnten, ist bei den Kunden auch sehr gut angekommen.“ Sie kommen nicht mehr ganz so häufig, kaufen dafür gezielter und auf Vorrat ein. „Ich denke, das kann auch einen positiven Wandel in unserer Gesellschaft mit sich bringen. Ich hoffe, diese Wertschätzung bleibt erhalten und ich wünsche mir, dass die vielen eingekauften Lebensmittel auch wirklich verbacken, verkocht und gegessen werden und nicht in der Tonne landen.“

# Mehr Klee gras für mehr Kühe

## Futteranbau und Beregnung haben zugenommen

Die zwei trockenen Jahre haben es deutlich gezeigt, dass die Möglichkeit zu beregnen sehr wichtig ist für die Landwirtschaft auf dem Bauhof Amelinghausen. „Der Fokus im Anbau hat sich in Richtung Futter gewandelt“, berichtet Ralf Weber, der verantwortliche Landwirt der Betriebsgemeinschaft. „Mit dem Aufbau der Milchviehherde müssen wir fast doppelt so viele Kühe ernähren als vor zwei Jahren.“ Das bedeutet weniger Druschfrüchte, mehr Klee gras. Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Fruchtfolgen gut aufeinander abgestimmt sind, damit der Acker nicht kleemüde wird. „Auch maschinell haben wir uns angepasst und einen Heuwendler zusätzlich angeschafft, um die Heuernte besser zu bewältigen und schlagfertiger zu sein. „Die Kühe fühlen sich wohl, das Melken funktioniert richtig gut – so ein Kuhstall lebt von Routinen,“ weiß Manuel Netzer, „die Kühe merken sofort, wenn etwas anders ist.“ Ralf Weber freut sich: „Wir haben eine richtige Perle.“ Im alten Stall stehen zur Zeit noch die jungen und die trockenstehenden Kühe. Die ehemalige Käserei stand nur kurz leer und wird jetzt für die Weiterverarbeitung des Wildes aus der Eigenjagd genutzt.

Mit Manuel Netzer, Johannes Frey (Ackerbau und Werkstatt) und Jarek Stefanowski (Masthähnchen) sowie drei Auszubildenden und



Manuel Netzer ist Landwirt auf dem Bauhof und verantwortlich für den Kuhstall.

einer wechselnden Anzahl an Praktikanten ist das Team in der Landwirtschaft gut aufgestellt. „Wir sind ein eingespieltes Team, es läuft rund und macht Spaß.“ Der Start im Frühjahr verlief etwas holprig. März und April waren so trocken, dass die Saftgemüse, Möhren und Rote Bete nur zu 30 Prozent aufgelaufen sind, so dass ein Teil der Flächen sogar wieder umgebrochen werden musste. Die Rote Bete ist dafür sehr groß geworden, weil sie Platz hatte sich auszubreiten. Körnermais und die Getreidesorten sind ebenfalls gut gediehen, nur der Roggen hat ein bisschen geschwächelt. Für Körnerleguminosen war die Witterung ideal, Lupine und Erbse haben einen guten Ertrag gebracht.

Neu in diesem Jahr war die Vielfalt an Gemüse. Anna van der Lahn hat ein halbes Jahr auf dem Hof

verbracht und widmete sich dem Gemüseanbau. Damit hat sie der Hofgemeinschaft und den Hofladenkunden Buschbohnen, verschiedene Kohlsorten, Blumenkohl, Fenchel und Zuckermais beschert.

„Richtig gut lief’s auch bei den Hähnchen. Wir haben im Stall die Einstreu verändert und nutzen jetzt Dinkelspelzen. Zu Beginn haben die Hähnchen zu viele davon gefressen, sahen gut aus, haben aber nichts gewogen. Jetzt lassen wir sie etwas älter werden und haben richtig schöne, große Tiere.“

Die afrikanische Schweinepest bereitet dem Team etwas Sorgen, da ist verstärkte Achtsamkeit gefragt. 70 bis 80 Schweine werden hier aufgezogen und seit kurzem wieder vom Bauhof Klein Süstedt durch eigene Produktion von Wurst und fertigen Gerichten in Garlstorf veredelt.



### Das Hofladen-Team

Im Hofladen hat sich einiges verändert, das Team: (von links) Gundula Lange, Cornelia Wischhof, Dana Wesche, Daniela Berg, Pamela Fleck und Claudia Schuppert.

„Unsere liebe Kollegin Birte pausiert gerade, um sich zu erholen und zu stärken, wir wünschen ihr alles Gute. Und herzlich willkommen heißen wir auf der Welt Lasse Tjark, geboren im sonnigen Juni, den kleinen Sohn von Jytte Stadtlich, die im Moment ihre Elternzeit genießt“, so Claudia Schuppert.

## Im Mittelpunkt steht der Mensch

Bauckhof Stütensen: Sozialtherapeutische Arbeit und Landwirtschaft

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

Auf dem Demeterhof in Stütensen steht die sozialtherapeutische Arbeit mit Menschen mit Hilfebedarf im Mittelpunkt. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft bietet viele unterschiedliche Arbeitsbereiche auf dem Hof und in den Werkstätten. Die Gemeinschaft bietet Tätigkeiten passend zu unterschiedlichen Neigungen und Fähigkeiten. Der handlungspädagogische Ansatz ist eng verbunden mit alltäglichen Anlässen und Bedürfnissen und fördert so besonders die persönliche Entwicklung und Alltagskompetenz.

Über 100 Menschen, davon die Hälfte mit Hilfebedarf, leben und arbeiten in der sozialtherapeutischen Gemeinschaft sowie Hauswirtschaft, Küche, Töpferei und der Lebensmittelwerkstatt. Gemüse und Obst werden für die Gemeinschaft verarbeitet, aber auch Auftragsarbeiten werden übernommen, wie zum Beispiel getrocknete Apfelstücke für Müslis der Bauckhof Mühle. Ein Großteil des angebauten Gemüses und Obstes wird von der Hofküche für das gemeinsame Mittagessen verbraucht.

Der Bauckhof Stütensen ist sowohl Wohnbetrieb nach dem Sozialgesetzbuch als auch anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung.



### Im Überblick

<b>Land</b>	100 Hektar
<b>Wald</b>	65 Hektar
<b>Tiere</b>	Rinder, Milchkühe, Hähnchen, Schafe, Mastschweine
<b>Gebäude</b>	9 Wohngebäude
<b>Bewohner</b>	45
<b>Mitarbeiter</b>	45 Erwachsene mit 10 Kindern, 5 Auszubildende, 6 Jahrespraktikanten

**Zertifikate**  
Demeter, Bio  
Staatlich anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung

**Kontakt**  
Sozialtherapeutische Gemeinschaft e.V.  
Stütensen 2 | 29571 Rosche

**BAUCKHOF**  
*Stütensen*

Telefon: 058 03 - 96 40  
E-Mail: [info@bauckhof-stuetensen.de](mailto:info@bauckhof-stuetensen.de)  
Förderverein Bauckhof Stütensen e.V.  
Spendenkonto BIC: NOLADE21UEL  
IBAN: DE15 2585 0110 0007 0015 48



Vom Einstreu zum Humus.



Jungbäume – ein Wald in der Entwicklung.



Neue Mitbewohner auf dem Hof.

## Wandel? Findet stetig statt ...

### Lebensgemeinschaft bringt stetig neue Herausforderungen mit sich

Manchmal ist er gewollt, manchmal kommt er einfach: Wandel ist ein großes Thema in der Lebensgemeinschaft des Bauckhofs Stütensens und es gibt ihn in so vielen Facetten – auf dem Acker, im Wald, im Kompost, in der Küche, im Holzbrandofen, in der Kläranlage ...

Oder wie in diesem Jahr durch Corona. Das war und ist ein ziemlicher Einschnitt für die Lebens- und Arbeitsgemeinschaft mit Herausforderungen auf verschiedenen Ebenen. Gerade beim ersten „Lockdown“, als die Morgenfeier zum Beispiel nicht mehr gemeinschaftlich stattfinden konnte, war zu spüren, welch verbindendes Element das gemeinschaftliche Zusammenkommen doch ist. Sie diente auch vorher schon als Beispiel dafür, wie wichtig diese Momente sind und als Aufgabenstellung für die Bewertung durch das Bundesteilhabegesetz: Wie kann man diese Bedeutung für die Gemeinschaft im Kontext von Abrechnungsmodalitäten einordnen?

#### Spaziergang im Zeichen des Wandels

Jakob Schererz lädt zu einem Rundgang ein, vorbei an den Wohnhäusern aus dem Dorf heraus Richtung Osten, rechts und links Acker und Hecken, die den Wegrand säumen. Links geht es zu einer kleinen Weide, ebenfalls umsäumt von Hecken und Bäumen. Hier stehen ein

paar Schafe, um genauer zu sein Skudden und Pommersche Wollschafe. Sie sind noch nicht lange auf dem Hof und gewöhnen sich gerade an ihr neues Zuhause und die Menschen. „Tiere stellen in der Sozialtherapie einen wichtigen Bestandteil dar, aber nicht jeder traut sich an Kühe heran oder kann etwas mit Schweinen anfangen“, erklärt der Geschäftsführer der Sozialtherapeutischen Gemeinschaft e.V. des Bauckhofs Stütensens, der studierter Biolandwirt ist. „Schafe sind vorsichtig und feinsinnig, ideal auch für ängstlichere Menschen. Am liebsten hätte ich noch deutlich mehr Haustierrassen hier auf dem Hof. Mal sehen, was die Zukunft bringt – Kaninchen, Esel, Ziegen und vielleicht auch wieder Pferde?“ Die Schafe sind als Ersatz für die Pferde gekommen, die im letzten Jahr abgegeben wurden, weil es keine Mitarbeiter mehr gab, die sich mit den anspruchsvollen Großtieren auskannten und mit ihnen therapeutisch arbeiten konnten.

#### Die Landwirtschaft

Der Acker ist ein Sinnbild für einen Wandel, jedes Jahr aufs Neue, im Rhythmus der Jahreszeiten, im Verlauf der Fruchtfolgen. Kürzlich lief ein Bericht auf NDR Info über die Landwirtschaft in den „rückständigeren“ Ländern Osteuropas und darüber, dass sie nur wenig

Einbrüche in der Landwirtschaft zu verbuchen haben. „Das ist eine interessante Betrachtung und gilt auch für uns. Hier auf dem Hof erfolgt vieles per Handarbeit, und einen Großteil unseres Lebensbedarfes können wir eigenständig decken. Wirtschaftlich sind wir kaum gebeutelt durch Corona. Die Töpferei verkauft weniger, aber hier auf dem Hof muss nach wie vor gegessen werden, auch die Bauck GmbH wird weiterhin mit Mittagessen beliefert, unsere Kartoffeln können wir gut verkaufen, unser Holz brauchen wir selbst zum Heizen unserer Gebäude“, zählt Jakob Schererz auf. „Im Hofladen ist der Absatz gestiegen, weil die Menschen zu Hause bleiben und mehr kochen. Das zeigt, wie resilient unsere Lebensgemeinschaft doch ist. Wir sind bis zu einem gewissen Grad autark und haben sogar unsere eigene Pflanzenkläranlage. Natürlich gibt es auch bei uns offene Flanken wie die gesamte Elektrizität, wir benötigen Diesel für unsere Fahrzeuge und – wir brauchen auch Toilettenpapier.“ Insgesamt ist die Lebensgemeinschaft aber gut aufgestellt. Viele der Mitarbeitenden leben hier, sodass Corona eine relativ geringe Bedeutung hat, mal abgesehen von den Einschränkungen in der Freizeit – und selbst da finden sich Möglichkeiten. Jakob Schererz bringt es auf den Punkt: „Es geht uns gut!“

# Kleine Wandelpunkte ...

... gibt es so viele, wenn wir genau hinschauen

## Ernten und kochen

Morgens waren die Zwiebeln noch auf dem Gemüseacker und mittags schon Bestandteil eines leckeren Gerichtes auf dem Teller. „So eine Küche ist schon ein wahrer Wandlungsort“, amüsiert sich Jakob Scherzer. „Aber im Ernst: Wie schön ist das denn? Die Gartengruppe geht morgens ernten, bringt die Feldfrüchte in die Küche, säubert und schnippelt, je nachdem was es ist, und mittags haben wir ein köstliches Essen auf dem Tisch. Und alle haben gemeinsam dazu beigetragen, einfach schön!“



Bundesfreiwillige unterstützen bei der Zwiebelernte.



Regenwürmer sind Umwandlungskünstler.

## Von Kompost, Regenwürmern und Humus

Der Kompost ist das absolute Sinnbild eines Wandels oder einer Transformation von Pflanzenresten, Mist und organischen Abfällen hin zu wertvollem Humus. Möglich gemacht durch unzählige Bodenlebewesen wie Mikroben, Insekten und Würmer. In einer Handvoll Bodenerde tummeln sich mehr Lebewesen als es Menschen auf der Erde gibt. „Heute morgen während der Morgenfeier hat Volker ein besonders schönes Exemplar eines Lumbricus terrestris mitgebracht, ein sehr bekannter Regenwurm, der einfach Unglaubliches leistet. Wenn wir davon viele haben, freuen wir uns. Sie graben senkrecht tiefe Röhren

in den Boden, die es sogar schaffen, Starkregen abzutransportieren. Durch diese Röhren können viele Nährstoffe in den Boden gelangen, die Wurzeln haben es leichter, ihn zu erschließen. Beeindruckend ist es zu beobachten, wenn der Lumbricus Laub und Pflanzenreste zusammenzieht und in die Röhren zieht, um es dort vorzuverdauen und immer weiter die Röhren herunterzutransportieren. Der rötliche Kompostwurm (Eisenia fetida) hält sich an der Oberfläche auf und nimmt sich die Streu und Pflanzenreste vor. Seine Ausscheidungen kann man in Wasser geben und sie lösen sich nicht auf. Fantastisch!“

## Aus Ton werden getöpfertes Geschirr und dekorative Gegenstände

Ton ist ein natürlich vorkommendes Material, eine Bodenart. Sie wird seit rund 24.000 Jahren als Rohstoff für Töpferwaren verwendet. Es ist ein außerordentlicher Wandlungsprozess, der hier stattfindet: Durch kreative und handwerkliche Schaffenskraft werden aus einem Klumpen Boden wunderschöne Zauberschalen, Tassen und Teller, Vogelbruthöhlen oder Dekoratives und Praktisches für Haus und Garten. Um die gefertigte Keramik haltbar zu machen wird

sie im Holzbrandofen gebrannt, eine jahrhundertealte Technik. Hier findet ein weiterer faszinierender Prozess statt. Durch die Hitze, den Rauch und die Asche sowie hinzugefügte Salzkristalle entsteht eine Farbpalette von Orange-Rottönen über Braun und Grau-Blau. Der Holzbrandofen wird auf bis zu 1300 Grad hochgeheizt, der Brand dauert rund 14 Stunden. Beheizt wird der Ofen mit Abfallholz, das auf dem Bauckhof Stütensen anfällt.



Aus Ton wird nach dem Brennen Keramik.



Mitarbeiter-Konferenz im großen Saal.



Die Auswirkungen des BTHG ...

# Mit dem Gesetz ist es nicht getan

## Die Teilhabe benötigt Wandel in der Gesellschaft

Das Bundesteilhabegesetz (BTHG) ist eine der sozialpolitischen Reformen, die besonders an der Basis und in der Gesellschaft neue Herausforderungen geschaffen hat. Es sollte mehr Möglichkeiten und mehr Selbstbestimmung für Menschen mit Assistenzbedarf schaffen.

Vor allem verändert das Bundesteilhabegesetz die Abrechnungsmodalitäten. Eine Frage, die sich dabei stellt, ist, wie weit der gesellschaftliche Wandel eintritt und politisch gefördert wird.

„Für uns im Alltag merken wir vom BTHG eigentlich wenig. Unser Wandel hat schon lange vor der Gesetzgebung begonnen. Der Umgang mit Menschen mit Hilfebedarf auf dem Bauhof Stütensen ist darauf ausgerichtet, dass unsere Bewohner die gleichen Grundrechte haben wie jeder andere Mensch auch,“ erklärt Volker Thon, der die Wohnbereichsleitung innehat, also alles, was mit dem Lebensalltag der Stütenser Bewohner zu tun hat. Über 50 Menschen mit Assistenzbedarf leben und arbeiten hier. „Im Kollegium ist es unser Ziel, dass jeder seine Grundrechte wahrnehmen kann. Der eigentliche Wandel findet aber nicht an Orten wie unseren statt, der muss sich vielmehr in der inneren

Haltung der Gesellschaft vollziehen! Hier ist eine neue Sicht gefordert, damit sich wirklich etwas verändert für Menschen mit Assistenzbedarf.“ Früher war es normal, dass ihnen vorgeschrieben wurde, was gut für sie ist – was sie zu tun oder zu lassen haben. Und diese Mentalität ist immer noch vorhanden. Genau hier muss die Veränderung ansetzen, das braucht Einfühlungsvermögen, Verständnis und auch den Raum für Gegensätzlichkeiten. „Was ich meine, was gut für dich ist, muss es in deinen Augen noch lange nicht sein.“ Volker Thon benutzt dazu gerne ein drastisches Bild, um die Herausforderung zu verdeutlichen: „Jeder Mensch hat das Recht zu verwarlosen! Seine Entscheidung.“

Es ist ein Entwicklungsprozess, zu verstehen, dass freier Wille auch bedeutet, nicht immer das Beste für sich zu entscheiden. Dass es erlaubt ist, auch Fehler zu machen und unvernünftig zu sein. Essen ist ein Thema, Finanzen oder Medienkonsum. „Unsere Aufgabe ist es, diese Selbstfindung angemessen zu begleiten und Erfahrungen zuzulassen“, erklärt Volker Thon. „Manchmal gibt es Schwierigkeiten, sich gegenseitig zu verstehen, zum Beispiel aufgrund von eingeschränk-

ter Sprachfähigkeit. Da gilt es, sich langsam anzunähern, indem Angebote geschaffen werden.“

Das sind Aspekte in der Teilhabe, bei denen die ‚normale‘ Gesellschaft oft noch überfordert ist. „Ein kritischer Punkt des Gesetzes sind die neuen Abrechnungsmodalitäten. Leistungen zur Teilhabe müssen einzeln, detailliert beantragt werden – dafür sind die gesetzlichen Betreuer zuständig, oftmals die Angehörigen. Eltern sind wieder viel stärker involviert und entscheiden über Lebensbereiche für ihre erwachsenen Kinder, wie sie es für richtig halten – zum Beispiel in Geldfragen. Es gibt Bewohner, die dadurch Geld von ihren Eltern zugeweiht bekommen. Das zeigt, dass der Wandel zur Teilhabe und Selbstbestimmung noch nicht vollständig durchgedrungen ist“, erläutert Volker Thon. Diskussionen entstehen zum Beispiel in der Wahrnehmung von Sexualität, dem Recht auf Eigentum und auf das eigene Gehalt.

Was die Lebensgemeinschaft außerdem vielfach beschäftigt, ist der Generationswechsel auf dem Bauhof Stütensen. Auch hier müssen neue Wege beschritten werden – ein Prozess, der in diesem Jahr ebenfalls coronabedingt ausgebremst wurde.

## Bio-Mühle seit 1969

### Familien- und mitarbeitergeführtes Unternehmen

Die Bauck GmbH ist 1969 als einer der Pioniere unter den Naturkostherstellern aus den drei biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauckhöfen in Klein Süstedt, Stütensen und Amelinghausen hervorgegangen.

Mehr als 50 Jahre später ist die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft noch immer eines der wichtigsten Unternehmensziele der familien- und mitarbeitergeführten Bauckhof Mühle. Langfristige und faire Partnerschaften sind der Bauck GmbH wichtig, um Preisspekulationen mit Demeter-Getreide entgegenzuwirken. Das ist nur eine der Maßnahmen, die einen Beitrag dazu leisten. Heute ist die Firma ein mittelständischer Naturkosthersteller mit mehr als 220 Mitarbeitern am Standort in Rosche. Sie sind in der Mühle, in der Produktion, im Labor oder in der Verwaltung tätig.

Mehle für alle Zwecke, Backmischungen für saftige Brote und Kuchen, vollwertige Müslis, süße Fruchtmuse oder herzhaftes Pizza- und Falafelmischungen – rund 140 Produkte hat das Unternehmen unter der Marke Bauckhof heute im Sortiment. Seit 2006 ist die Bauckhof Mühle neben ihrem Demeter-Sortiment außerdem auf glutenfreie Produkte spezialisiert. Im Herbst 2020 wurde eine der modernsten Mühlen Europas eingeweiht. Mit speziell entwickelter Mühlentechnik werden hier vor allem Hafer und andere glutenfreie Rohstoffe verflockt, vermahlen und abgepackt.



### Daten & Fakten

<b>Betrieb</b>	Bio-Mühle mit 3 Standorten in Rosche: 2 Mühlen, Produktion mit 10 Abpacklinien, Getreidelager und Verwaltung
<b>Mitarbeiter</b>	220
<b>Auszubildende</b>	21
<b>Zertifikate</b>	Demeter, Bio, IFS, Fairbio, Vegan, EMAS, Glutenfrei

**Lädchen**  
Mo-Do 9-16 Uhr + Fr 9-15 Uhr

**Betriebsführungen**  
Jeden zweiten Freitag im Monat um 15 Uhr finden Führungen am Produktionsstandort in Rosche statt. Anmeldung erforderlich.



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



Mit 48 Meter Höhe beherbergt die neue Mühle acht Ebenen.



Jan Gausepohl erklärt den Arbeitsgang, bei dem der Hafer seinen Mantel verliert.



Kameras analysieren jedes Korn und sortieren aus.

# Eine der modernsten Mühlen Europas

## Bio, glutenfrei, Flocken – die drei Schlagworte der neuen Mühle

Jan Gausepohl beginnt ganz oben mit seiner Führung durch die neue Bauckhof Mühle – auf dem Dach. 48 Meter ist sie hoch auf acht Ebenen. Die Höhe ist für die Funktionalität einer Hafermühle nicht so relevant. Energetische Aspekte haben Jan Gausepohl dazu bewogen, „seine“ Mühle so zu konzipieren. Für ihn ist sie, wohl ebenso wie für Jan-Peter Bauck, ein Lebenswerk. Viele Jahre widmeten sich beide auf ihre Weise der Müllerei. Jan-Peter mit den Bauckhof-Produkten und einer Vision im Blick, Jan Gausepohl mit dem technischen Know-how und der Liebe zur Müllerei.

Eine Problemstellung in der „alten“ Mühle brachte die beiden zusammen. Das ist Jan Gausepohls Spezialgebiet: Mühlentechnik. Heute ist er der Betriebsleiter der Bauckhof Mühlen. Der gelernte Müller in dritter Generation hat nach seinem Studium zwei Jahrzehnte im Mühlenbau für zwei große Mühlenkonzerne gearbeitet, war dafür in der ganzen Welt unterwegs. „Irgendwann habe ich mich selbstständig gemacht“, erzählt er, „als Mühlenbetreiber.“ 28 Mühlen hat er kennengelernt, ein unglaublicher Erfahrungsschatz, über den er verfügt. „So sind wir auch ins Gespräch gekommen und Jan-Peter skizzierte mit seinen Händen und seiner mitreißenden Energie dieses Projekt in die Luft.

Das ist dreieinhalb Jahre her“, so Gausepohl. „Eine glutenfreie Hafermühle\* mit bestmöglicher Reinheitsstufe zu erhalten, das war unser Ziel. Denn nur der reine Hafer ohne jegliche Verunreinigungen ist glutenfrei. Schon wenige Körnchen Weizen, Dinkel, Gerste oder Roggen verderben die besondere Qualität.“ Jan-Peter Bauck, Projektleiter Dieter Projahn und Jan Gausepohl haben sich verschiedenste Mühlen auf der Welt angeschaut, die besten haben sie in Irland und Australien gefunden, sie erreichen einen Wert von zehn ppm. „Wir haben hier die modernste Mühlentechnik verbaut, die derzeit zur Verfügung steht und sind sehr zufrieden mit den Ergebnissen“, so Jan Gausepohl. Das Modell, das er nach dem ersten Gespräch in 3D geplant hatte, wurde mit der Zeit immer wieder überarbeitet und verändert, am Ende ist die gebaute Mühle dem ersten Modell doch überraschend ähnlich. „Die Mühle kann 60 Tonnen Flocken und 48 Tonnen Mehl am Tag herstellen.“ Für die Bauckhof Hafermühle hat Jan Gausepohl seine Selbstständigkeit und seine Heimat im Süden Deutschlands aufgegeben.

Doch zurück aufs Dach: Hier oben befindet sich die Lüftungsanlage, die gleichzeitig auch die Mühle beheizt. 140.000 Kubikmeter Luft wird

in der Stunde „verbraucht“ und über einen Kreuzwärmetauscher umgewandelt bzw. ausgetauscht in angewärmte Frischluft. „Dabei werden übrigens nur 24 kW/h aufgewendet“, erklärt Gausepohl, knapp 15 Prozent des Energieaufwands im Vergleich zu anderen Techniken. Ein Bestandteil in den Überlegungen, um die Mühle energieeffizient zu gestalten. Die Temperatur im Gebäude ist von großer Bedeutung. Fast jede Etage auf dem Weg nach unten steht für einen Arbeitsprozess. Zuerst wird der Hafer per Niederdruck nach oben befördert. Die Höhe nutzt jetzt die Schwerkraft, um den Hafer energieeffizient von einem Arbeitsschritt zum nächsten auf der darunterliegenden Ebene zu bringen.

*Wie die Mühle funktioniert – von der Getreideannahme bis zur Verpackung – zeigt der 360-Grad-Rundgang durch die neue Mühle ...*

### Fakten zur Mühle:

- 48 m Höhe x 25 m Breite
- 8 Stockwerke
- 52 Getreidesilos
- 20.000 t Verarbeitungskapazität pro Jahr
- 180.000 eingesparte Transportkilometer pro Jahr
- bis zu 40 neue Arbeitsplätze

\*Der Anbau von glutenfreiem Hafer ist schon sehr anspruchsvoll für die Landwirte, siehe Beitrag Rundbrief 2017, Seite 26



Ulrich Rueben

## Wunderbrød für alle?!

Bauckhof Mühlenprodukte bei EDEKA, Rewe und Co.

Bio und Demeter im Lebensmitteleinzelhandel: Das ist ein Thema, dass die „Ökos“ – Verbraucher, Erzeuger und Hersteller – schon seit Jahren umtreibt. Heute ist es so, dass auch Demeter-Produkte breit im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) vertreten sind (siehe auch Bericht S. 26-27). Die Frage, die sich stellt, lautet: „Ist das der richtige Weg?“ – „Ja!“, sagt Ulrich (Uli) Rueben mit voller Überzeugung.

„Unser Ziel ist 100 Prozent Bio. Und die erreiche ich nur, wenn der LEH mit im Boot ist.“ Uli ist bei der Bauckhof Mühle für den Biofachhandel zuständig und war anfangs keineswegs angetan. „Ich hatte Bedenken, dass wir unter Preisdruck kommen und auch unser Fachhandel darunter leiden würde, wenn wir mit unseren Produkten zu EDEKA gehen, das waren unsere ersten Partner.“ Mittlerweile gehören auch Rewe, Famila und Globus dazu.

Jan-Peter Bauck, so Uli, habe von Beginn an mit Weitblick und dem richtigen Gespür für die zukünftige Entwicklung auf die Diskussion geschaut. Für ihn sei schon länger klar gewesen, dass es gar nicht anders gehe, wenn Bio und Demeter vor-

ankommen sollen. Der Öko-Landbau ist der Schlüssel zur Lösung für eine umwelt- und klimaschonende Landwirtschaft ohne Pestizide und ohne Gentechnik. Wenn der Anteil an Ökolandbau weiter wachsen soll, braucht es auch passende Möglichkeiten, die Verbraucher zu erreichen. Im Lebensmitteleinzelhandel werden rund 60 Prozent der Bio-Lebensmittel verkauft, 28 Prozent im Naturkostfachhandel – insgesamt macht der Bio-Anteil unter den Lebensmitteln nur 10 Prozent aus.

„Wir haben uns mit dem Thema und der Entscheidung tiefgreifend auseinandergesetzt, miteinander diskutiert und gerungen“, erzählt Uli Rueben, weil er ganz besonders die Gesprächskultur an der Firmenphilosophie zu schätzen weiß. „Früher war ich Wachstumskritiker, heute weiß ich: für biologisch-dynamisch stimmt das nicht – unsere Gesellschaft ist im Wandel und wir sind als verantwortungsvolle Menschen ebenso gefordert, alte Glaubenssätze zu prüfen“, ist er überzeugt. Er teilte zunächst die Sorgen des Fachhandels, die sich letztlich aber nicht bewahrheitet haben. „Als es

dann beschlossene Sache bei uns im Hause war, habe ich vor vier Jahren intensiv das Gespräch mit ‚meinen‘ Ladnern gesucht und diesen Prozess begleitet. Es gab auch keinerlei Preiskämpfe mit Bauckhof-Artikeln, diese Sorge war ebenfalls unbegründet.“

Qualität, die überzeugt und höchsten Ansprüchen gerecht wird, das wissen langjährige Naturkostkunden zu schätzen. Und das zeigt sich auch bei den neuen Kunden, die durch den Einzelhandel auf Bauckhof-Produkte gestoßen sind. „Bio-Lebensmittel haben ihren Weg in die Küchen einer breiten Gesellschaftsschicht gefunden. Und besonders Demeter steht für Spitzenqualität, das wissen die Kunden mittlerweile. Deshalb funktioniert die Öffnung für den LEH auch, ohne die Bioläden in Bedrängnis zu bringen“, ist sich Uli sicher. „Wer auf den Geschmack gekommen ist, hat eher Lust auf mehr, und das ‚Mehr‘ gibt es immer noch im Bio-Fachhandel.“ Auch Demeter als Anbauverband geht diesen Weg und stellt dabei hohe Anforderungen an den Handel, der bereit ist, sich darauf einzulassen.

# Wir setzen auf Ausbildung

## Kommen und Gehen im Zeichen des Wachstums

Dass die Bauckhof Mühle ausbildet, ist eine Selbstverständlichkeit – für die Region und für sich selbst. Das starke Wachstum des Unternehmens macht dies möglich. So können sechs Ausbildungsberufe in der Bauckhof Mühle erlernt

werden, auch ein Duales Studium wird ermöglicht. Mit Blick auf die Eröffnung der neuen Mühle und die damit verbundenen Herausforderungen wurde in die Ausbildung investiert und die Anzahl der Plätze erhöht. In diesem Jahr konnten acht

junge Menschen in Rosche ihre Ausbildung beginnen, insgesamt sind es 21 – so viele wie nie zuvor. Ziel bleibt es, die Auszubildenden so zu fördern und für die weitere Verbreitung von Bio- und Demeter-Produkten zu begeistern, dass sie auch nach Abschluss ihrer Ausbildung eine Tätigkeit im Unternehmen finden, die zu ihnen passt. Bereits in diesem Jahr schlossen sechs junge Menschen ihre Ausbildung erfolgreich ab, vier von ihnen blieben und fanden ihren Platz im Team.

Auf den Social Media Kanälen können sich junge Menschen informieren, was die Bauckhof Mühle zu bieten hat. Mit kurzen Video-Porträts werden die Berufe in Zukunft deutlich anschaulicher präsentiert, damit jeder weiß, was ihn in der Bauckhof Mühle erwartet.



Die nächste Generation der Bauckhof Mühle!

# Kommunikation im Wandel

## Social Media in der Bauckhof Mühle

Der Wunsch nach guten Lebensmitteln wächst, und damit auch der Bedarf nach Bio- und Demeter-Produkten. Kochen und essen wird im Alltag viel stärker wertgeschätzt. Nicht umsonst posten viele ihre selbst zubereiteten Gerichte, tauschen Rezepte und Tipps aus und tummeln sich auf Food-Blogs. Auch das Team der Bauckhof Mühle hat Spaß an dieser Entwicklung, dass gutes Essen, Genuss und Lifestyle zunehmend Hand in Hand gehen.

„Unsere Kunden werden jünger, diverser und oft auch urbaner. Sie kaufen nicht mehr nur im Biomarkt oder im Reformhaus, sondern auch im klassischen Lebensmitteleinzelhandel oder online“, so Hannes Öhler. „Und genau wie wir und viele unserer Kollegen, sind sie auf diversen Social Media Kanälen unterwegs. Also machen wir mit und haben die Kommunikation stark ausgebaut.“

Traditionell hat die Bauckhof Mühle kaum mit dem Endverbraucher kommuniziert, es wurden vor allem Groß- und Fachhändler angesprochen. Der einzige direkte Kanal zum Endkunden waren die Verpackungen. Und obwohl diese weiterhin eine der wichtigsten Kommunikationsflächen bleiben, reichen sie nicht mehr aus. „Wer sich für uns interessiert, findet verschiedene Kanäle mit unterschiedlichen Schwerpunkten: Bei Facebook ermöglichen wir einen Blick in die Bauckhof Mühle als Unternehmen und erzählen von unserer Arbeit. Instagram und Pinterest zeigen, was alles in unseren Produkten steckt. Auf YouTube gibt es bewegte Bilder und LinkedIn und Xing ermöglichen die Kommunikation mit Mitarbeitern und potenziellen neuen Kolleginnen und Kollegen. Wir sind von unserer Bauckhof Mühle begeistert und wollen mehr Menschen für Bio- und

Demeter-Produkte gewinnen,“ so Hannes. Und das Schönste daran: „Durch diese verschiedenen Kanäle kommen wir in Kontakt, bekommen Feedback für unsere Arbeit, Verbesserungsvorschläge zu unseren Produkten und zu Verpackungen. Reklamationen gehören auch dazu, aber uns erreicht ebenso viel Lob für die einzelnen Abteilungen der Bauckhof Mühle.“



Die Bauckhof Mühle bei YouTube.

# Demeter im Supermarkt

## Chance und Herausforderung für die Zukunft

Der Ökolandbau wächst – die bewirtschaftete Fläche in der Landwirtschaft macht gut zehn Prozent aus, bezogen auf vor fünf Jahren ist es nahezu eine Verdoppelung. Davon werden fast zwei Drittel unter den anspruchsvolleren Bestimmungen von Verbänden wie Demeter, Bioland und Naturland bewirtschaftet. Bio-Bauern steigerten ihre Verkaufserlöse in diesem Zeitraum um rund 11 Prozent. Bio-Lebensmittel werden heute zu fast 60 Prozent im Lebensmitteleinzelhandel gekauft, zu rund 27 Prozent im Fachhandel, gut 13 Prozent an anderen Verkaufsorten. Bis 2016 waren es Einzelfallentscheidungen, dass Demeter-Erzeugnisse im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) angeboten wurden. In den letzten Jahren wurden Verträge mit EDEKA, Rewe und kürzlich mit Kaufland abgeschlossen. Friedemann Wecker, Geschäftsführender Vorstand von Demeter im Norden, erklärt den Weg von Demeter in den Supermarkt:



In Deutschland wirtschaften gut 1.700 Landwirte mit rund 93.000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Zum Demeter e.V. gehören zudem etwa 320 Demeter-Hersteller und knapp 100 Hofverarbeiter sowie 140 Vertragspartner aus dem Naturkost-, Reformwaren- und Großhandel.

Eine Besonderheit des Demeter e.V. ist, dass nicht nur Landwirte, Händler und Verarbeiter Mitglied werden können, auch die Meinung der Verbraucher ist gefragt. Im Rahmen einer Fördermitgliedschaft können sie sich aktiv in die Arbeit des Verbandes einbringen.

Im Vergleich zur EU-Bio-Verordnung sind die Richtlinien des Demeter e.V. umfangreicher und strenger. Weitere Informationen finden Sie unter [www.demeter.de](http://www.demeter.de).

„Einzelfallentscheidungen gibt es schon lange. Dafür mussten Landwirte oder Verarbeiter einen Antrag stellen, um ihre Erzeugnisse auch im LEH verkaufen zu können. Der Bedarf, neue Vermarktungsmöglichkeiten zu erschließen, hat in den letzten Jahren zugenommen. Entscheidungen wie die Zusammenarbeit mit einzelnen LEH-Partnern und Kriterien werden im Rahmen von Delegiertenversammlungen getroffen und entwickelt.“

**Im Leitbild von Demeter ist die Markt-Entwicklung biodynamischer Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel fest verankert. Um dies zu erreichen, führt aus Sicht der Verbandsspitze kein Weg daran vorbei. Wie bewahrt Demeter seine Markenintegrität?**

FW: „Der LEH muss bestimmte Kriterien erfüllen, um mit Demeter einen Vertrag abzuschließen. Für uns ist es wichtig, dass Demeter eine Wertschätzung im Sortiment erfährt und sich unsere neuen Handelspartner auf unsere Werte einlassen.“

Die Anforderungen, die der Verband stellt, beinhalten den Nachweis einer gewissen Bio-Kompetenz und einen Anteil von mindestens 7 Prozent Bio-Lebensmittel am Gesamtumsatz mit Lebensmitteln sowie einem Mindestsortiment von 1.200 Bio-Artikeln. Von diesem Bio-Sortiment müssen perspektivisch 10% in Demeter-Qualität geführt werden. Das ist ein großer Schritt, begonnen werden soll in jedem Fall mit einem Richtsortiment von mindestens 200 Demeter-Artikeln. Dabei gilt, dass sich der LEH nicht die Rosinen rauspicken kann wie Milch, Eier und Müsli. Er muss sich verpflichten, Demeter-Erzeugnisse in allen Sortimentsgruppen aufzunehmen. Also alles, was ein Hof zu bieten hat, muss im Markt sichtbar werden.“

**Wie ist es mit der Kompetenz für die Produkte? Können die Mitar-**



Friedemann Wecker, Geschäftsführender Vorstand

**beiter in den Märkten überhaupt beraten und wissen sie was Demeter ausmacht?**

„Die Mitarbeiter aus den Märkten müssen regelmäßig, mindestens alle drei Jahre, geschult werden und auch die Händler von Demeter-Produkten führen Betriebsentwicklungsgespräche mit Kollegen oder Mitarbeitern aus dem Demeter Verband.“

Aus den letzten Jahren kann ich berichten, dass die Mitarbeiter aus dem LEH ein großes Interesse mitbringen, wenn sie bei uns die Einführungskurse oder die Fortbildung zur Fachkraft für Bio-Lebensmittel besuchen. Wie es sich dann im Arbeitsalltag entwickelt, wenn die Menschen zurück in ihrem Unternehmen sind, ist eine andere Sache. Aber zunächst einmal haben wir hier Menschen in den Schulungen, die in der Regel total motiviert, begeistert und interessiert sind an unseren Themen. Die neuen Käufer- und Zielgruppen, die dadurch erschlossen werden, müssen kulturell ebenso mitgenommen werden, das wird ein großes Kommunikationsthema. Was ist Demeter eigentlich? Es ist eine Qualitätsmarke, kein Unternehmen, sondern eher eine Wertegemeinschaft.“

**Welche Ansprüche stellt Demeter noch an den LEH?**

„Es muss ein Konzept zum Nachhaltigkeitsmanagement vorliegen, dass faire und langfristige Beziehungen mit Lieferanten und Kunden“

sowie angemessene Entlohnung und soziale Standards für die Mitarbeiter enthält. Die Wertschätzung, Demeter-Händler zu sein, ist zudem auch eine sichtbare Anforderung: Demeter-Produkte erhalten eine Premiumpplatzierung, der Handel verpflichtet sich, die Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise zu fördern und zu unterstützen. Konzepte wie Kaufland, die jetzt kürzlich einen Vertrag bekommen haben, stellen aufgrund ihrer großen Fläche eine besondere Herausforderung dar. Wie nehmen Verbraucher unsere Produkte in Großflächenkonzepten wahr? Geht man in Blockplatzierungen, schafft man Demeter-Inseln, wie bekommen wir eine gute Kommunikation und Aufmerksamkeit für unsere Themen?“

## Kann sich Demeter gegen solche Strukturen langfristig mit seinen Ansprüchen durchsetzen?

„Die zukünftige Entwicklung muss schon kritisch beobachtet werden. Wir sind im LEH in einer homöopathischen Größenordnung vertreten. Da stellt sich die Frage, welche Wirkung wir überhaupt entfalten können. Die Marktmechanismen im Lebensmittelhandel kennt man, werden wir dort zum Spielball? Selbst die EU schafft neuerdings Richtlinien zum fairen Umgang in der Wertschöpfungskette. Spannend! – In welchen Wertekontext stellen wir uns, wenn unsere Demeter-Produkte neben den Produkten multinationaler Konzerne stehen, deren Handelsgebahren und ökologischer Fußabdruck durchaus bekannt ist? Deshalb auch die starken Kriterien, die erfüllt wer-

den müssen, damit wir eben nicht zum Spielball werden und echte Transformationsprozesse stattfinden können. Wir sind mit unseren neuen Mitgliedern aus dem LEH noch lange nicht am Ziel in der Erfüllung aller Vertriebsgrundsätze, begleiten sie aber intensiv auf dem Weg in unseren Werte-Kontext und zur Erfüllung aller aus den Richtlinien und den Vertriebsgrundsätzen erwachsenen Aufgaben. Ein Großteil unserer Produkte wird aber nach wie vor im Bio-Fachhandel verkauft, der ganz deutlich durch Regionalität, Fachkompetenz und Produkt-Vielfalt punktet und ebenfalls Zuwächse von rund 10% verzeichnen konnte.“

**Vielen Dank für das Gespräch!**

*Eva Neuls*

# Zukunft des Ökolandbaus

## Ethische Fragestellungen zu Zucht und Schutz von Tieren und Pflanzen

Vor dem Hintergrund, dass wir in absehbarer Zeit immer mehr Menschen mit wachsenden Ansprüchen sein werden, die stetig mehr konsumieren, werden in der Wissenschaft auch im Ökolandbau neue Themenfelder eröffnet. Ansteigende Bevölkerungszahlen, Klimawandel und Flächenfraß werden es zukünftig erschweren, alle Menschen zu ernähren. Zwischen Ernte und Teller gehen zudem wertvolle Ressourcen verloren, da in vielen Regionen der Welt nach wie vor ineffizient in Produktion und Lagerung mit Lebensmitteln umgegangen wird. Folglich ist zu befürchten, dass wir die künftige Versorgungslücke mit natürlichem Anbau bei zunehmender Ökologisierung und wachsenden Ansprüchen nicht mehr schließen können.

Die Wissenschaft nimmt dies zum Anlass auch im Ökolandbau neue Denkräume zu öffnen. Im Frühjahr gaben das FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, und das Umweltbundesamt eine Studie zum Thema „Entwicklungsperspektiven

der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland“<sup>1</sup> heraus. Kurzum wurde festgestellt, dass vermehrter Ökolandbau die logische Konsequenz darstellt, um die gesteckten Klimaziele zu erreichen. Allerdings müsse dieser effizienter gestaltet werden. Vom EU-Bio-Standard ausgehend, der die geringsten Ansprüche an den Ökolandbau stellt, kann durch kleine Anpassungen mehr Effizienz erreicht werden.

Für uns ist jedoch klar: Das Gleiche darf aber nicht für Demeter gelten. Demzufolge würden die Abstände zwischen EU-Bio und Demeter weiter steigen, aber der Ökolandbau würde grundsätzlich vorangetrieben. Wichtig dabei ist, dass offen und ehrlich kommuniziert wird und VerbraucherInnen eine Wahl haben.

### Züchtung und Gentechnik

Die Wissenschaft hat gerade in den letzten Jahren auf dem Gebiet der Molekularbiologie enorme Fortschritte verzeichnen können. Die neu entwickelten Methoden werden unter dem Begriff Gene-Editing



*Carsten Bauck mit Bruderhahn*

zusammengefasst. Dazu gehört auch die CRISPR/Cas9-Methode, die von Emmanuelle Charpentier und Jennifer Doudna entwickelt wurde und in diesem Jahr den Nobelpreis für Chemie erhielt.

<sup>1</sup> <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/entwicklungsperspektiven-der-oekologischen>

## Aus meiner Sicht ergeben sich drei große Probleme:

**1.** Das Gene-Editing wird bei Tieren in vielen Kreisen zunehmend nicht mehr als Form der Gentechnik angesehen, weil das Genom nicht verändert wird. Bereits beim reinen Auslesen der genetischen Merkmale kann schneller selektiert werden, welche positiven Eigenschaften weitervererbt werden sollen. Merkmale wie Fleischleistung lassen sich relativ einfach auch auf normalem Wege züchterisch erreichen. Will man hingegen gesunde Füße bei Hühnern und Puten oder einen stabilen Körperbau für Schweine erreichen, ist es deutlich schwieriger, die Merkmale zu selektieren, die weitervererbt werden sollen. Das Auslesen der Genetik soll darüber Aufschluss geben – was erst einmal gut klingt, aber ethisch bedenklich ist, denn: Wer kann ermessen, dass starke Auswahlkriterien nicht langfristig Schäden verursachen, weil ein ganzheitliches Zusammenspiel verschiedener genetischer Merkmale nicht mehr gewährleistet werden kann?

**2.** Noch drastischer ist es bei der CRISPR/Cas9-Methode, wobei ungewollte Sequenzen herausgeschnitten und lose Enden verklebt werden. In der Züchtung bedeutet dies eine ungeheure Zeitersparnis, weil man die unerwünschten Eigenschaften einfach ausschließt. Die Tragweite dessen ist aber nicht abschätzbar und die Folgen, die durch Vererbung weitergegeben werden, sind nicht umkehrbar. Diese Diskussionen entwickeln sich vor dem Hintergrund der Ökologisierung der Prozesse in folgende Richtung: Durch das Auslesen der Gen-Sequenzen werden viel weniger Tiere und viel weniger Zeit für die Züchtung benötigt. Für den Ökolandbau können wir die gewünschten rassenspezifischen Merkmale ebenfalls schneller erreichen. Dasselbe gilt für die Pflanzenzucht. Aber: Wenn ich das eine will, kann ich dann das andere lassen? Zuerst lese ich beim einzelnen Tier das Genom aus und wenn ich dann



*Sortenversuche für Lupinen als eiweißreiches Futtergetreide.*

feststelle, dass Krankheiten weitervererbt werden, schneide ich sie heraus und klebe das genetische Material wieder zusammen – und das ist dann keine Veränderung der Genetik? Ich persönlich habe damit erhebliche Schwierigkeiten auf der ethischen Ebene, insbesondere dann, wenn diese Veränderungen sich auf nachfolgende Generationen auswirken.

Nichtsdestotrotz kann ich verstehen, dass Wissenschaftler diese Denkkräume eröffnen, denn dieses Vorgehen kann in Summe dazu führen, dass wir mehr Ökolandbau bekommen. Anschließend kann dieser Ökolandbau zu Klimaschutzzielen, Wasserschutzrichtlinien und Artenschutzfragen einen positiven Beitrag leisten, indem er mit leicht heruntergeschraubten Idealen mehr Leistung bringt.

Hierbei stellt sich die Frage, welches Vorgehen erfolgsversprechender ist: Die konventionelle Landwirtschaft zu ökologisieren oder zu versuchen, konventionell und ökologisch nebeneinander zu praktizieren, um auf den ökologischen Flächen besonders nachhaltig zu wirtschaften. Letzteres wäre für uns als Bauhof der einzig gangbare Weg.

Aber es wird über weitere Möglichkeiten nachgedacht. Mit der neuen EU-Öko-Verordnung wird auch der biologische Landbau immer rückstandsorientierter: weg von der landwirtschaftlichen Prozessqualität, hin zu einer Schadstoffbegrenzung.



*In der Ökologischen Tierzucht werden neue Zweinutzungshühner gezüchtet.*

**3.** Wir können davon ausgehen, dass die chemische Industrie von heute auch Lösungen für den Ökolandbau von morgen parat haben wird. Wenn chemischer Pflanzenschutz mithilfe naturidentischer Verfahren entwickelt wird, d. h. mit gleicher Wirkstoffsituation wie in der Natur und ethisch hergestellt, wird dieser im konventionellen wie im Ökolandbau anwendbar sein.

Wenn ich etwas chemisch nachbauen kann, was keine Rückstände hat, dann wird das zwangsläufig dazu führen, dass sich die Züchtung zu Lasten der Pflanzengesundheit und zu Gunsten des Ertrags entwickelt, weil hinterher der selbsterzeugte Mangel bzw. die durch Höchstleistung provozierte Erkrankung behoben werden kann. Kurzum: Ich rechne damit, dass der Patient auf dem Tisch landet. Aber weil ich ihn retten kann, mache ich es trotzdem, denn ich habe ein Mittel gegen seine Krankheit. Damit öffnen die Wissenschaftler dieser Thinktanks im guten Glauben, mehr Ökologie liefern zu können, Tür und Tor für Massenerträge, die durch systemisches Behandeln erst möglich gemacht werden.

Vielleicht ist es ein wenig scheinheilig, wenn ich sage: Für die konventionelle Landwirtschaft okay, und wenn es im Ökolandbau stattfindet, ja, aber nicht bei Demeter! Aber: Mir macht diese Entwicklung ernsthaft Sorgen und wir als Bauhof werden diesen Weg nicht mitgehen.

*Carsten Bauck*

## Hoffest in 2021

Wir haben sie in diesem Jahr sehr vermisst, die Hoffeste, die Einweihungsfeiern, die eigentlich geplant waren, und wir hoffen, dass wir Euch im nächsten Jahr wieder bei uns begrüßen können.

### Hoffest Amelinghausen

Sonntag, 30. Mai, ab 11 Uhr mit buntem Programm, leckerem Essen, Feldrundfahrten und natürlich Führungen zum neuen Kuhstall und zur neuen Hofkäserei.

### Hoffest Stütensen

Samstag, 4. September, 12 bis 18 Uhr mit Führungen auf dem Hof, in der Töpferei und Feldrundfahrten, leckerem Essen, Aktionen für Kinder, Musik, Hof-Flohmarkt und -Tombola.



*Hoffest auf dem Bauckhof Stütensen. Auf unserer Homepage [www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de) werdet Ihr über weitere Termine auf den Höfen und der Bauckhof Mühle informiert.*

## Ausbildung, duales Studium und Praktikum

Ausbildungsmöglichkeiten auf den Bauckhöfen und bei der Bauck GmbH

Landwirtschaft heute ist einerseits ursprünglich und andererseits viel moderner und spannender als viele denken. Landwirt ist ein Beruf mit Perspektive – auch in Zukunft werden Menschen gute Lebensmittel brauchen und zu schätzen wissen.

### Ausbildung und Bundesfreiwilligendienst

- Landwirt/in (staatl.) (m/w/d)
- Bundesfreiwilligendienst
- Praktikum

### Dein Ansprechpartner in Amelinghausen:

Ralf Weber  
Telefon: 041 32 - 91 20 14  
E-Mail: [anbau.amelinghausen@bauckhof.de](mailto:anbau.amelinghausen@bauckhof.de)

### Dein Ansprechpartner in Klein Süstedt:

Carsten Bauck  
Telefon: 05 81 - 9 01 60  
E-Mail: [c.bauck@bauckhof.de](mailto:c.bauck@bauckhof.de)

Ein weiterer Aspekt zusätzlich zur Landwirtschaft findet sich auf dem Bauckhof in Stütensen. Hier steht der Mensch im Mittelpunkt. Eine Ausbildungsmöglichkeit hier ist der

Heilerziehungspfleger. Freiwilligendienste sind im ökologischen sowie im sozialen Bereich möglich.

### Ausbildung und Bundesfreiwilligendienst in Stütensen

- Heilerziehungspfleger (m/w/d)
- biodynamischer Landwirt (m/w/d)
- Anerkennungspraktikum und Berufsbildungsbereich

### Dein Ansprechpartner:

Jakob Scherertz  
Telefon: 0 58 03 - 96 40  
E-Mail: [info@bauckhof-stuetensen.de](mailto:info@bauckhof-stuetensen.de)



### Ausbildung und Studium bei der Bauck GmbH

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

### Deine Ansprechpartnerin:

Kerstin Gasper  
E-Mail: [bewerbung@bauckhof.de](mailto:bewerbung@bauckhof.de)  
Telefon: 0 58 03 - 9 87 30

Du hast schon eine Ausbildung, aber Interesse daran, ein Teil der Bauckhöfe oder Bauckhof Mühle zu werden – schau gerne nach offenen Stellen auf unserer Homepage.





## Hafer Crunchy Basis & Schoko

Purer Knuspergenuss aus der Bauckhof Mühle: Ganz bewusst auf die wichtigsten Zutaten reduziert. Haferflocken und Reiscrispies ergeben zusammen ein knusperleichtes Gefühl im Mund. Statt Rohrzucker aus der Ferne: Mit Rübenzucker aus der Nähe – natürlich so wenig wie möglich. Und ganz nebenbei ist unser Hafer Crunchy auch noch glutenfrei.

## Haferflocken Zartblatt GF

Die glutenfreie Haferflocken-Reihe ist jetzt komplett: Nach Groß- und Kleinblatt kommen jetzt auch die Zartblattflocken in glutenfrei daher. In der Bauckhof Mühle in Rosche hergestellt, ab Anfang 2021 erhältlich.



## Online shoppen? – Hier geht's lang ...

Unsere Produkte findet Ihr auch im Bio-Fachhandel und im ausgesuchten Lebensmitteleinzelhandel.

## Eine Auswahl unserer neuen Produkte

### Rinderfond ...

... küchenfertig zubereitet ist der Rinderfond die Basis für Suppen und Saucen.

### Feine Henne Frikadellen ...

... als Snack für zwischendurch sind sie auch kalt ganz köstlich und kurz gebraten als Fleischbeilage frei nach Geschmack kombinierbar. Super auch für Sandwich und schnelle Burger.

### Aufschnitt ...

... Echte Klassiker endlich auch vom Bauckhof: Schweinebraten-Aufschnitt und Corned-Beef nach eigener Rezeptur handwerklich zubereitet.

*Unsere Produkte sind saisonabhängig und nicht ganzjährig verfügbar. Mehr findet Ihr unter „Produkte“ auf [bauckhof.de](http://bauckhof.de) und im Online-Shop [bauckhof-shop.de](http://bauckhof-shop.de)*





## Kleiner Bengel

Unser Kleiner mit Rotschmiere – ein würziger Camembert mit 45 % Fett i. Tr.

Köstlich auf herzhaftem Vollkornbrot, als Snack zu Wein oder auch als Ofenkäse genießen.

## Heide-Halloumi mit Nanaminze

Nach traditionellem syrischen Rezept von unserem Käseerei-Mitarbeiter Osama hergestellt ist er eine köstliche Abwechslung zu unserem klassischen Heide-Halloumi. Passt gut zu Salaten und Antipasti und ist ein feiner Begleiter für Lammgerichte.



## Öffnungszeiten

Der Bio-Hofladen Amelinghausen hat Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 9 bis 18.30 Uhr geöffnet, Mittwoch von 9 bis 13 Uhr und Samstag von 8 bis 13 Uhr.



## Produkte aus eigenem Anbau und Produktion

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

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

**NEU:** [manufaktur-bauckhof-stuetensen.de](http://manufaktur-bauckhof-stuetensen.de)

## Öffnungszeiten

Töpferei Stütensen:  
montags bis freitags: 9 bis 12 Uhr  
und 14 bis 17 Uhr

*Mittwochnachmittags  
geschlossen.*

Hofladen:  
Mo: 14 bis 16.30 Uhr  
Di, Mi, Fr: 9 bis 16.30 Uhr  
Do: 9 bis 20 Uhr



# Unterstützen Sie unsere Forschungs- und sozialen Projekte!



## Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft mbH

IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21

BIC: NOLADE21LGB

Verwendungszweck: Boden

*Die Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH ist berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.*



Gemeinnützige Landbau-  
forschungsgesellschaft  
Sottorf mbH