

Die Bauckhöfe

Biologisch-dynamischer
Landbau im Wandel



Landwirtschaft, Verarbeitung
und soziale Arbeit - Ausgabe 2014



Landbau-Forschungsgesellschaft 7-10

Die Landbau-Forschungsgesellschaft bildet seit 1969 das Dach der Bauckhöfe. Sie verbindet die drei landwirtschaftlichen Betriebe und gibt Impulse für die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Auf den Seiten wird ein Augenmerk auf die umfangreiche Arbeit der Familie Remer in Bezug auf die Bedeutung des Waldes für Flora, Fauna und den landwirtschaftlichen Betrieb gelegt und in Kürze die Arbeit mit biologisch-dynamischen Präparaten erklärt.

Bauckhof Klein Süstedt 11-14

In Klein Süstedt stehen Eier, Geflügel und Kartoffeln im Vordergrund der landwirtschaftlichen Produktion. Mit sehr hohem Anspruch und großem Engagement setzen sich die Familien für eine ethisch korrekte und den Ansprüchen der Tiere gerecht werdende Tierzucht und -haltung ein. Mit der Bruderhahn Initiative Deutschland und der Bereitschaft, sich für eine »echte« Bio-Pute starkzumachen, setzt der Bauckhof Maßstäbe.



Bauckhof Amelinghausen 15-18

Handwerklich hergestellte Käse aus Milch der eigenen Hof-Kuhherde sind die kulinarische Besonderheit des Bauckhofs Amelinghausen. Im eigenen Hof-Bioladen gibt es nicht nur alle Produkte der Bauckhöfe, sondern ein Bio-Vollsortiment. Amelinghausen umfasst die ganze Vielfalt eines Demeter-Betriebes. Ein Bestandteil ist die pädagogische Arbeit in Amelinghausen: Zahlreiche Schulklassen erleben hier echte Landwirtschaft während eines zweiwöchigen Landbaupraktikums.

Bauckhof Stütensen 19-22

In Stütensen steht der Mensch im Mittelpunkt: Der landwirtschaftliche Betrieb und die Wohnstätten bieten 45 Menschen mit Behinderung ein Zuhause und als anerkannte Werkstatt darüber hinaus eine sinnvolle Beschäftigung in der Landwirtschaft, Werkstatt und Töpferei. Interessante Projekte wie die biologische Pflanzenkläranlage und die eigene Kulturinitiative werden ebenfalls vorgestellt.



Bauckhof Naturkost Rosche 23-26

Die Veredelung von Getreide ist die Kernkompetenz von Bauckhof Naturkost: Eine umfangreiche Produktpalette an Getreideflocken, Mehl, Müslis und Backmischungen in Demeter-Qualität bietet hochwertige Lebensmittel für anspruchsvolle Verbraucher. Ein besonderer Fokus wird auf Produkte für Zöliakie-Betroffene gelegt: Glutenfreie Produkte, die gut schmecken, sind der Anspruch! Die neuste Innovation des Hauses ist das speziell für Ausdauersportler entwickelte Läufer-Müsli.

Demeter – einfach Bio oder mehr? 26

Spendenaufwurf: Forschungsprojekt Bio-Pute 27

Gutes von den Bauckhöfen – Produktvorstellungen 29/29

Neue Formen des Zusammenlebens – Wohnprojekt Amelinghausen 30/31



Liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde und Bekannte!

Sie halten den »Jahresrundbrief der Bauckhöfe« in Ihren Händen – den ersten dieser Art.

Der Rundbrief ist das gelungene Ergebnis einer gemeinsamen Planung und Beratung der Höfe, Bauckhof Naturkost und der Landbau-Forschungsgesellschaft.

Gestaltung, Strukturierung und Berichterstattung sind Ausdruck der umfassenden Erneuerungen und Entwicklungen, die sich in den letzten Jahren auf den einzelnen Höfen, aber auch in der Zusammenarbeit vollzogen haben.

Ohne die Beratung und engagierte Mitarbeit von Eva Neuls hätte dieser sinnvoll gestaltete Rundbrief nicht entstehen können. Wir bedanken uns herzlich bei ihr für ihre Arbeit, ihr Engagement und ihren Durchblick.

Jeder Hof berichtet auf einer Doppelseite aus seiner Arbeit und aus dem alltäglichen und sozialen Miteinander.

Ulrike und Reimund Remer stellen ihre Tätigkeit dar in der Landbauforschung sowie ihre jahrzehntelange Pflege und Gestaltung des Waldes in Amelinghausen einschließlich der forschenden Fürsorge für Bienen, Ameisen und Vögel.

Beim Lesen der ausführlichen Berichte und beim Betrachten der Fotos kann man Freude und Achtung empfinden für die Menschen auf den Bauckhöfen, die seit mehr als achtzig Jahren die Erde schützend und pflegend bearbeiten und menschengemäße Lebensmittel erzeugen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und neue Begegnungen bei der Lektüre.



Annette Stühl ist seit 1999 Gesellschafterin in der Landbau-Forschungsgesellschaft Sottorf mbH und arbeitet seit 2008 im Beirat mit. Sie war Waldorflehrerin in der Freien Rudolf Steiner-Schule Ottersberg und hat mehrere Jahre die Schüler der 9. Klassen im Landbaupraktikum bzw. Waldbaupraktikum begleitet.

A. Stühl



Der Bauckhof in Stütensen: Ein Großteil der Flächen liegt zusammenhängend am Ort, im Hintergrund ist der bewirtschaftete Wald zu sehen.

Verantwortung als Antrieb

Erfolgskonzept Bauckhöfe – eine gemeinsame Idee, die funktioniert

Jeder für sich und trotzdem gemeinsam: Wenn möglich, arbeiten die drei Bauckhöfe und Bauckhof Naturkost zusammen.

Das »Erfolgskonzept Bauckhöfe« ist eine spannende Entwicklung über die letzten 80 Jahre, geprägt von den Impulsen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, der Familie Bauck und den Menschen, die sich für die Idee begeistern, einsetzen und arbeiten. Regelmäßige Treffen,

Austausch und gemeinsame Planung von Projekten verbinden die eigenständig wirtschaftenden Höfe und Bauckhof Naturkost.

Die gemeinsamen Ideale und Wurzeln finden sich auch in der praktischen Zusammenarbeit wieder, zum Beispiel bei der Herstellung von Lebensmitteln. Die Bauckhöfe Amelinghausen und Stütensen liefern Getreide zur Weiterverarbeitung nach Rosche zu Bauckhof Naturkost. Hier wird

das Getreide gesäubert, sortiert und weiterverarbeitet. Aussortiertes Getreide geht als Futter zurück an die Höfe.

Bauckhof Naturkost ist auch eine Außenstelle der Werkstatt für Behinderte Stütensen. Vormittags arbeiten hier fünf Bewohner des Bauckhofs Stütensen an einer Packstraße. Die kurzen Wege machen es außerdem möglich, dass die Mitarbeiter von Bauckhof Naturkost das Mittagsangebot in Stütensen nutzen können. Der Fahrdienst des Bauckhofs Stütensen übernimmt den Austausch der Waren der drei Höfe und Bauckhof Naturkost.

Der Bioladen des Bauckhofs Amelinghausen bezieht Gemüse vom Bauckhof Stütensen sowie Eier, Fleisch und Wurstwaren aus Klein Süstedt. Amelinghausen ist vor zwei Jahren ebenfalls in die Geflügelzucht eingestiegen und konnte hier vom Know-how der Klein Süstedter profitieren. Die Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung findet gemeinschaftlich statt.



Hofgemeinschaft Bauckhof Amelinghausen beim gemeinsamen Essen und Austausch.



Dexterrinder der Landbauforschung.



Einige Menschen der sozialtherapeutischen Einrichtung des Bauckhofs Stütensen arbeiten in der Verpackung bei Bauckhof Naturkost in Rosche.



Glückliche Hühner und Hähne in Klein Süstedt.



Kontakte

Bauckhof Klein Süstedt OHG

Eichenring 18 | 29525 Uelzen

Telefon: 0581 9016-0 | E-Mail: versand@bauckhof.de

Bauckhof Amelinghausen

Triangel 2 (Hof) | 21385 Amelinghausen

Telefon: 04132 912014 | E-Mail: r.weber@bauckhof.de

Bauckhof Stütensen

Sozialtherapeutische Gemeinschaft e.V.

Stütensen 2 | 29571 Rosche

Telefon: 05803 9640 | E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de

Bauck GmbH & Co. KG, Rosche

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche

Telefon: 05803 9873-0 | E-Mail: info@bauckhof.de

Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2014

Herausgeber

Gemeinnützige Landbau-

Forschungsgesellschaft Sottorf mbH

Geschäftsführung

Matthias Zaiser

Bergstedter Markt 1 | 22395 Hamburg

Telefon: 040 89727018 | Telefax: 040-89727019

E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de

Redaktion

Eva Neuls (V.i.S.P.), E-Mail: eva@greenlemon24.de

Remo Hug (Lektorat), E-Mail: remo.hug@wortwerkerei.de

Fotografie

Lutz Reinecke, E-Mail: info@lutz-reinecke.de

Thekla Fomiczenko-Beyer

Eva Neuls

Fotoarchive der Bauckhöfe

Gestaltung und Layout

Green Lemon UG & CO. KG

Ernststraße 23 | 29525 Uelzen

Druck

Meiling Druck

Jacob-Uffrecht-Straße 3 | 39340 Haldensleben

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier mit Libra Plus Bio, basierend auf nachwachsenden Rohstoffen.



Gemeinnützige Landbau-
Forschungsgesellschaft
Sottorf mbH

Ein immerwährender Prozess

Die Landbau-Forschungsgesellschaft ist treuhänderische Stiftung

Mit der Gründung der Landbau-Forschungsgesellschaft und der Übertragung der Eigentumsrechte der landwirtschaftlichen Flächen und Gebäude hat die Familie Bauck 1969 den Weg für eine neue Form des gemeinsamen Wirtschaftens bereitet.

Die Gesellschaft übernimmt die treuhänderische Vermögensverwaltung und der Beirat der einzelnen Betriebsgemeinschaften der Bauckhöfe ist das Verbindungsorgan zwischen den Höfen und Bauckhof Naturkost. Die Landbauforschung gibt Impulse, um die biologisch-dynamische Landwirtschaft weiterzuentwickeln: Sie fördert Forschungsarbeiten im sozialen, kulturellen und landwirtschaftlichen Kontext der Höfe. Zurzeit befindet sich ein Verbund von freien biologisch-dynamischen Forschern im Aufbau.

Die zentrale Aufgabe besteht in den beiden Bereichen gemeinnützige Tätigkeiten und Forschung: Im pädagogischen Bereich wird jungen Menschen während Praktika ein Einblick in die biologisch-dynamische Landwirtschaft und in das Hofleben gegeben. Im Fokus der Forschung stehen die Themen Boden, Präparatearbeit, Kulturpflanzen/Saatgut, Waldwirtschaft und Tiergesundheit im Vordergrund.

Organisation

Die Landbau-Forschungsgesellschaft ist die gemeinnützige Trägerstiftung der Bauckhöfe, ihr gehören derzeit 14 Gesellschafter an. Die Geschäftsführung wird seit 2008 von Matthias Zaiser besorgt.

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

Lebensraum Wald

Ein Rückblick auf langjährige Forschungsarbeiten



Wurzelstudien über Jahrzehnte verraten viel über Bodenveränderungen, Kronenwachstum und die Qualität des Bodens.

Dem Wald kommt in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft eine besondere Bedeutung und Aufgabe zu.

Die Verantwortung, die in der Waldwirtschaft liegt, ist generationsübergreifend. Vor 60 Jahren wurde durch Dr. Nicolaus Remer mit der Umgestaltung der Bauckhof-Wälder nach den Ideen von August Bier begonnen. Diese Arbeiten werden weiter fortgesetzt mit dem Ziel der Vielfalt von Gehölzvergesellschaftung und Altersstufen.

Bäume lieben Gesellschaft

Raimund und Ulrike Remer haben die Arbeit in der praktischen Landbauforschung 1992 übernommen und bis heute für die Weiterentwicklung und Verbesserung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft gearbeitet und geforscht. Ein Augenmerk lag dabei auch auf den Waldrandflächen und dem Zusammenspiel der Waldbewohner.

Viele Vogelarten bauen an bestimmten Laub- und Nadelbaumzweigen ihre Nester. Allein 19 Arten der Höhlenbrüter legen in 360 Vogelnistkästen, die beobachtet werden, ihre Eier und erziehen ihr Jungvolk.

Die Pflege von Bienenstöcken am Waldsaum und der Schutz von mehr als hundert Ameisenvölkern im Waldgebiet gehören zu diesen Aufgaben. Auf bestimmten Versuchsflächen finden sich Vergesellschaftungen verschiedener Baumarten wie zum Beispiel Douglasien und Küstentannen mit bodenpfleglichen Laubbauarten. Pflanzen wie Leguminosen werden zur Bodenverbesserung eingesetzt. Das hohe Aufasten der Bäume fördert die Wuchsfreudigkeit und verbessert die Holzqualität.



Auf gute Nachbarschaft: Versuchsfläche für Mischkulturen und die Symbiose mit Leguminosen zur Bodenverbesserung.



Raimund Remer bei seinen Wurzelstudien. Das Wurzelwachstum sagt viel über den Baumwuchs und die Qualität aus.

Verhältnis der Waldtiere

Säuger	0,3%
Vögel	1%
Reptilien/Amphibien	0,09%
Fische	0,5%
Insekten	71,7%
Spinnen/Krebse	8,2%
Würmer	8,1%
Weichtiere	2,3%
Einzeller	7,9%



Eine Kartografie der Versuchsfläche dokumentiert den Baumbestand, die Art und das Alter.



Emsige Betriebsamkeit vor dem Stock.

Imkerei und Bienen

Wertvoll für Mensch und Natur

Die Biene hat in der heutigen Zeit einiges auszuhalten: Pestizide, Parasiten, Monokulturen, genmanipulierter Mais, rätselhaftes Bienensterben – ihr Lebensraum wird immer stärker eingeschränkt, dabei ist sie bekanntermaßen wichtig für unser Ökosystem. Die

Imkerei ist ein Teil des Bauchofs Amelinghausen und der Landbauforschung. Mit einfachen Mitteln – einer Überdachung der Bienenstöcke für einen trockenen Sanduntergrund – können Lebensräume für Insekten wie den Ameisenlöwen geschaffen werden.

Kleiner Untermieter, grosse Aufgabe

Der Ameisenlöwe und seine Jungfer

Die Ameisenjungfer und ihre Bedeutung sind kaum bekannt, dabei verzehrt sie Unmengen an Läusen. Die Helferin des Waldes ist bedroht und benötigt menschliche Unterstützung. Brutstätten für ihre Larven, die Ameisenlöwen, werden immer weniger. Der trockene Sand unter den Bienenstöcken ist ideal für die gerade mal 17 Millimeter großen Insekten.



Der Ameisenlöwe und seine Fangtrichter im Sand (oben), der Kokon und die geschlüpfte Ameisenjungfer.



Honigwabe mit Bienen.



Bedeutung von Waldsaum und Waldweiden

Wenn landwirtschaftliche Flächen und Wald sich »küssen«

Die Pflege des Waldsaumes mit seiner Vielfalt an Pflanzen, Gräsern, Büschen und Sträuchern hat eine starke Bedeutung für den Waldbau, die Flora und Fauna und auch für die Weidetierhaltung. Der Waldsaum bietet Schutz vor allem für Vögel und Kleintiere, die den Wald von Schadinsekten befreien.

Auch für die Weidetierhaltung bietet er Vorteile. Dr. Ulrike Remer hat interessante Erkenntnisse sammeln können, da Büsche und Sträucher bei den Tieren ähnlich wirken wie Gewürze und Kräuter bei uns Menschen, anregend und heilend. Es konnte beobachtet werden, dass die Tiere weniger unter Parasiten zu leiden haben und insgesamt widerstandsfähiger sind und eine bessere Futterausnutzung entwickeln. Eine besondere Bedeutung haben hierbei die Haselsträucher.



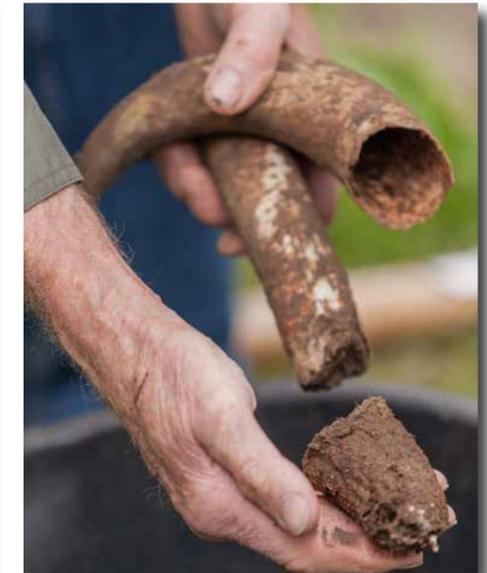
Ameisenhügel am Fuße einer Kiefer.



Raimund Remer kontrolliert einen Nistkasten.



Kompostpräparate in tierischen Organhüllen bei der Reifung an der Sonne.



Ein fertiges Hornmistpräparat.

Harmonie für den Boden

Die Arbeiten mit biologisch-dynamischen Präparaten

Die Präparatearbeit ist für Außenstehende vermutlich eines der größten »Rätsel« der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Für Demeter-Betriebe ist sie in den Verbandsrichtlinien fest verankert.

Auf den ersten Blick könnte man denken, die Präparate seien eine biologische Form der Düngung. Es geht um die Harmonisierung der Böden. Es werden keine

»Stoffe« zugeführt, die dem Boden fehlen. Die biologisch-dynamischen Präparate wie Hornmist und Kompostpräparate nähren nicht die Pflanzen, sondern sie aktivieren den Stoffwechsel im Boden.

Praktisches Beispiel »Hornmist« Die Kuhhörner werden mit Kuhdung gefüllt und sorgsam in der Erde vergraben für den weiteren Reifeprozess. Nach einigen Mo-

naten werden die Hörner wieder ausgegraben, der Kuhdung hat sich in wohlriechenden Humus umgewandelt. Daraus wird ein Spritzpräparat angesetzt, in dem der Hornhumus mit Wasser potenziert wird – das ist ähnlich wie bei der Herstellung homöopathischer Arzneimittel.

Die stetige Verbesserung der Präparate findet in der praktischen Arbeit auf allen Betrieben statt.

Leser-Empfehlungen



Mehr über biologisch-dynamische Präparate online im Demeter-Magazin Sommer 2012 (www.demeter.de)



Nicolaus Remer: Rudolf Steiners Landwirtschaftlicher Impuls, Tierhaltung und Bodenfruchtbarkeit sowie Substanzen im Lebenszusammenhang



Forschungsarbeiten

2013 Thomas Rüter, Matthias Zaiser und Annika Nägel: Studie »Landwirtschaft als Gemeingut – eine politisch-rechtliche Bewertung nach 40 Jahren Praxis«

2011 Sybille Maurer: Forschungsprojekt mit dem Fachgebiet biologisch-dynamische Landwirtschaft an der Universität Kassel zur klassisch homöopathischen Therapie von Mastitis bei Rindern sowie Entwicklung eines Praktiker-Leitfadens Mastitis – klassische Homöopathie

Die Veröffentlichungen von Nicolaus Remer sowie die Studien im Rahmen der Landbauforschung können unter der E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de bestellt werden.



Chancen erkennen und nutzen

Bauckhof Klein Süstedt: Keimzelle der heutigen Bauckhöfe

In Klein Süstedt hat alles begonnen, als Eduard Bauck 1931 den väterlichen Hof dort übernahm und auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umstellte.

Die Probleme auf den Ackerflächen durch die beginnende industriell geprägte Landwirtschaft mit Kunstdüngern und tiefpflügenden Maschinen haben ihn offen für andere, nachhaltige Möglichkeiten gemacht. Im Februar 1932 wurde im landwirtschaftlichen Lokalverein Uelzens ein Vortrag über diese neue Methode gehalten. Noch im gleichen Monat erhielt Eduard Bauck die ersten Mist- und Spritzpräparate. Eduard Bauck*: »Im Jahre 1938 wurden von der Landwirtschaftsprüfungsstelle auf Anordnung der Regierung 80 biologisch-dynamische Höfe mit 80 mineralisch gedüngten Höfen verglichen. Man wollte diese [biologisch-dynamische] Wirtschaftsweisen verbieten – dieses Verbot wurde aber daraufhin nicht ausgesprochen.«

Anpassung und Wandel gehören zum dynamischen Prozess auf den Bauckhöfen. Einen großen und umfangreich diskutierten Schritt hat die Klein Süstedter Betriebsleitung getan, als es in Richtung Spezialisierung ging. Geflügel ist heute Schwerpunkt des Bauckhofs, verbunden mit viel Engagement zum Tierwohl – wie die Bruderhahn Initiative Deutschland verdeutlicht.

* Wandel von Landwirtschaft und Sozialstruktur auf dem Bauckhof zum 50-jährigen Jubiläum



Daten & Fakten

Acker- und Weideland	72 Hektar
Wald	5 Hektar
Gebäude	5 Wohnhäuser, diverse Betriebsgebäude 11 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland
Betriebsleitung	4 Familien mit 6 Kindern
Mitarbeiter	31 Menschen
Auszubildende	2 Landwirte
Zertifikate Auszeichnung	Demeter, Bioland, Global GAP Pro-Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztierhaltung Förderpreis ökologischer Landbau
Anschrift	Eichenring 18 Telefon: 0581 9016-0 E-Mail: versand@bauckhof.de



Hoffest

Am Samstag, 28. Juni 2014,
von 12 bis 18 Uhr, lädt der
Bauckhof Klein Süstedt zum
Hoffest ein.

Ei - Geflügel - Kartoffeln

Die drei Säulen des Bauckhofs Klein Süstedt

Die Pläne der neuen Betriebsleitergeneration, eine Spezialisierung des Klein Süstedter Bauckhofs in Richtung Geflügel herbeizuführen, waren zunächst einmal ungewöhnlich für einen biologisch-dynamischen Hof.

Der Kreislauf, der den Demeter-Höfen zugrunde liegt, wurde durch Futter-/Mistkooperationen mit anderen Demeter-Betrieben hergestellt. Vor Ort kann nur ein Teil des benötigten Futters selbst angebaut werden. Die kargen Böden der Region eignen sich nicht, sodass der Austausch eine gute Lösung darstellt. Das Getreide wird in der eigenen Mühle vermahlen. Zum Betriebsorganismus gehört auch die Rinderhaltung: Rund 50 behornete Bullen werden hier auf der Weide großgezogen. Die Rinder sind die Grundlage für die Mist- und Kompostdüngung der Ackerflächen. Die Wertschöpfung findet im Betrieb statt, vom Futter bis zur Veredelung von Fleisch und Wurst.

Der Schritt in die professionelle Geflügelhaltung gewährleistet, dass die hohen Ansprüche an Tierhaltung und -gesundheit wirtschaftlich umgesetzt werden können.

Besonders das Tierwohl wird in Klein Süstedt sehr ernst genommen. Bei der Legehennenhaltung wie auch bei dem Mastgeflügel stehen ethische Aspekte im Vordergrund, angefangen bei der artgerechten Freilandhaltung. Mit dem aufwendigen Prinzip der Mobilställe werden den Hühnern drei Klimazonen geboten, in denen sie ihren Bedürfnissen nachgehen können: das Aufstallen für die Nachtruhe, Sandböden zum Scharren sowie die Grasfreilandfläche zum Fressen und Laufen. Die Mobilställe werden mit jeder Aufzucht versetzt. So wird eine Verödung der Fläche vermieden, und die Hühner haben immer Grün zur Verfügung und verlassen gerne ihre Ställe. Es gab und gibt aber noch weitere »Baustellen« in der Geflügelzucht. Bei den Legehennen und

dem Mastgeflügel gab es in den ersten Jahren keine Tagesküken von biologisch aufgezogenen Elterntieren. Viele Gespräche und Nachfragen haben diese Situation geändert. Auch bei der Genetik gibt es Verbesserungen. Das Bio-Mastgeflügel hat ein deutlich langsames Wachstum als die konventionellen Tiere, sodass der Knochenbau sich besser mitentwickeln kann, die Brust weniger stark ausgebildet wird und die Tiere bis zur Schlachtung bewegungsfähig bleiben.

Die Eier stellen eine weitere wichtige Säule im Klein Süstedter Betrieb dar. Hier stellte sich die Frage, wie die Problematik der Bruderhähne gelöst werden kann. Mit der Bruderhahn Initiative Deutschland wurde diese Problematik gemeinschaftlich angegangen (siehe Beitrag).

Sorgenkinder sind und bleiben die Puten, aber auch hier will sich das Bauckhof-Team und insbesondere die Familie Bremer nicht geschlagen geben: Seite 27.

Rette meinen Bruder!

Was macht der Bruder der Legehennen?

Was wir ändern müssen

Die bisherige Praxis der Eierproduktion stellt uns alle vor ein ethisches Problem: Millionen Hähne werden nutzlos getötet. Das müssen wir ändern!

Die Fakten: Über 12 Milliarden Eier landen jährlich in den Einkaufskörben der deutschen Verbraucher.



Bruderhähne auf dem Bauckhof in Klein Süstedt.

Gelegt werden sie von 36,6 Millionen Legehennen, davon 3,4 Millionen ökologisch, das entspricht 8,2 Prozent.*

Doch die Legehennenhaltung birgt ungelöste Probleme: In der heutigen Legehennenhaltung werden Hochleistungshennen verwendet, die auf eine extrem hohe Legeleistung gezüchtet sind. Die Brudertiere dieser Züchtungen finden dabei keine Verwendung, da sie als Masttiere den heutigen Masthähnchen unterlegen sind. Sie werden deshalb kurz nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet. Die Zahl der jährlich getöteten Eintagesküken entspricht in etwa der Anzahl an Legehennen: 34 Millionen Legehennen-Brüder. Für die Bio-Branche ist dieses Thema wichtig und ethisch vertretbare Lösungen sind ein zentrales Anliegen.

So ändern wir etwas

Die Bruderhahn Initiative Deutschland, gegründet von Naturkost Nord, Naturkost Elkershausen, Naturkost Erfurt und Bauckhof Klein



Süstedt, hat sich zum Ziel gesetzt, die unethische Praxis der nutzlosen Tötung der Bruderhahn-Küken zu beenden. Es werden alle Brudertiere aufgezogen, deren Schwestern für die Projektteilnehmer Eier legen. Der Schlüssel liegt hier bei einem Hahn pro 250 gelegte Eier, da eine Henne in ihrer Legeperiode ca. 250 Eier legt. Sein Fleisch wird dann zu bezahlbaren Preisen angeboten, auch wenn dies ökonomisch nicht sinnvoll ist. Das Problem des ökonomischen Nachteils, der durch die Aufzucht der Bruderhähne entsteht, wird durch die Bruderhahn Initiative Deutschland ebenso genial wie einfach gelöst: Für jedes Ei wird im Laden ein Zuschlag von 4 Cent veranschlagt. Diese 4 Cent werden zu 100 % für die Aufzucht der Brudertiere und deren Vermarktung verwendet. Unser Siegel belegt die Einhaltung der BID-Richtlinien.

Auf lange Sicht

Im Fokus der Initiative steht die gewerbliche Geflügelwirtschaft, die sich mit artgerechter Tierhaltung und größtmöglichem Tierwohl selbst tragen soll.

Ziel ist die Züchtung einer Geflügelrasse, die Legeleistung und Fleischansatz in ein ausgewogenes Verhältnis bringt. Aktuell gibt es nach unseren Erkenntnissen keine Zwei-Nutzungs-Huhnrasse, bei der die Henne genug Eier legt, um die Haltung der Hühner wirtschaftlich zu gestalten und der Hahn über einen ausreichend effektiven Fleischansatz verfügt, damit sich die Hühnerhaltung auf einem Betrieb alleine trägt. Bisher

müssen die Geflügelbetriebe jede Generation von Hühnern neu vom Züchtungsbetrieb erwerben, was zu ungewollten Abhängigkeiten führt. Wir engagieren uns für eine Geflügelrasse, die im Unterschied zu den herkömmlichen Linien und Kreuzungen reproduzierbar ist, das heißt, die bei einer eigenen Vermehrung auf dem Hof immer wieder gleiche Ergebnisse bringt.

Oft taucht die Frage auf, warum wir nicht auf alte Rassen zurückgreifen. Dazu ist zu sagen, dass es alte reproduzierbare Rassen in diesem Sinne nicht gibt. Meist

waren diese sogenannten Kreuzungen, die in der nicht gewerblichen Landwirtschaft entstanden sind, Zufallsprodukte, deren Wirtschaftlichkeit für den nächsten Reproduktionszyklus schon nicht mehr gewährleistet war.

Unser Züchtungsziel im Geflügelbereich ist nicht die Leistungssteigerung, sondern eine Ausgewogenheit von Legeleistung und Fleischansatz, sodass die Tiere sich gleichermaßen für die Legehennenhaltung wie auch für die Mast einsetzen lassen.

Mehr Informationen unter www.bruderhahn.de

* BMELV

Wiederaufbau der Manufaktur

Schlachtung und Verarbeitung des eigenen Geflügels

Wer sich über Ethik in der Tierhaltung Gedanken macht, kommt nicht umhin, auch über die Schlachtung nachzudenken. Vor einigen Jahren hat sich der



Beste Bauckhof-Qualität.

Bauckhof bewusst entschieden, den Tötungsprozess auf dem Hof zu behalten: Keine Transportwege für die Tiere, Kontrolle darüber, wie geschlachtet wird, und dadurch auch, wie das Endprodukt aussieht. Vor zweieinhalb Jahren konnte die eigene Fleischmanufaktur der Familie Arndt in Betrieb genommen werden.

Es geht weiter

Im Herbst 2013 ist die Betriebsstätte durch einen Schweißunfall abgebrannt. Zum Glück sind keine Menschen zu Schaden gekommen, allerdings ist ein Sachschaden in Höhe von 1,5 Millionen entstanden. Nun steht der Wiederaufbau an. Der Hofladen kann

bereits wieder besucht werden. Zum Weihnachtsgeschäft werden die neuen Strukturen funktionieren, sodass sich die Kunden auch in diesem Jahr auf ihren Weihnachtsbraten vom Bauckhof freuen können.

Bis Ende des Jahres werden die Tiere in Nienburg geschlachtet und in Lüder bei Bad Bodenteich vom Bauckhof-Team zerlegt. Ab 2014 kann auf dem 25 Kilometer entfernten Bioland-Betrieb auch geschlachtet werden.

Ziel ist es, ab Herbst 2014 wieder in den neu errichteten, eigenen Räumen in Klein Süstedt zu schlachten und zu verarbeiten.

Kartoffeln aus der Heide

Erweiterung geplant: Bau einer neuen Kartoffelhalle und -verpackung

Auf dem Bauckhof Klein Süstedt ist die Kartoffel als Hackfrucht übrig geblieben vom Gemüsebetrieb. Die sandigen Böden der Lüneburger Heide, die vielseitigen Fruchtfolgen und Pflanzengesellschaften fördern ihr gesundes Wachstum, führen zu einer feinzelligen, festen Struktur und einem harmonischen Gefüge von Mineralstoffen und Spurenelementen. Angebaut werden die Sorten Linda, Leyla, Ditta, Solara, Annabelle und Anuschka.

Weil die Heidekartoffeln so beliebt sind, hat der Bauckhof beschlossen, den Anbau und die Vermarktung auszubauen. Eine neue Kartoffelhalle und -verpackung ist für das nächste Jahr geplant. Hier werden auch die Bauckhöfe in Amelinghausen und Stütensen einbezogen. Ziel ist es, die Demeter-Kartoffel-Vermarktung der Region zu bündeln und für den Markt aufzubereiten.



Die Kartoffeln bilden auf den Heideböden eine feste Struktur und besten Geschmack aus.



Leben im Hofrhythmus

Entwicklung des Bauckhofs Amelinghausen – ein Rückblick in Kürze

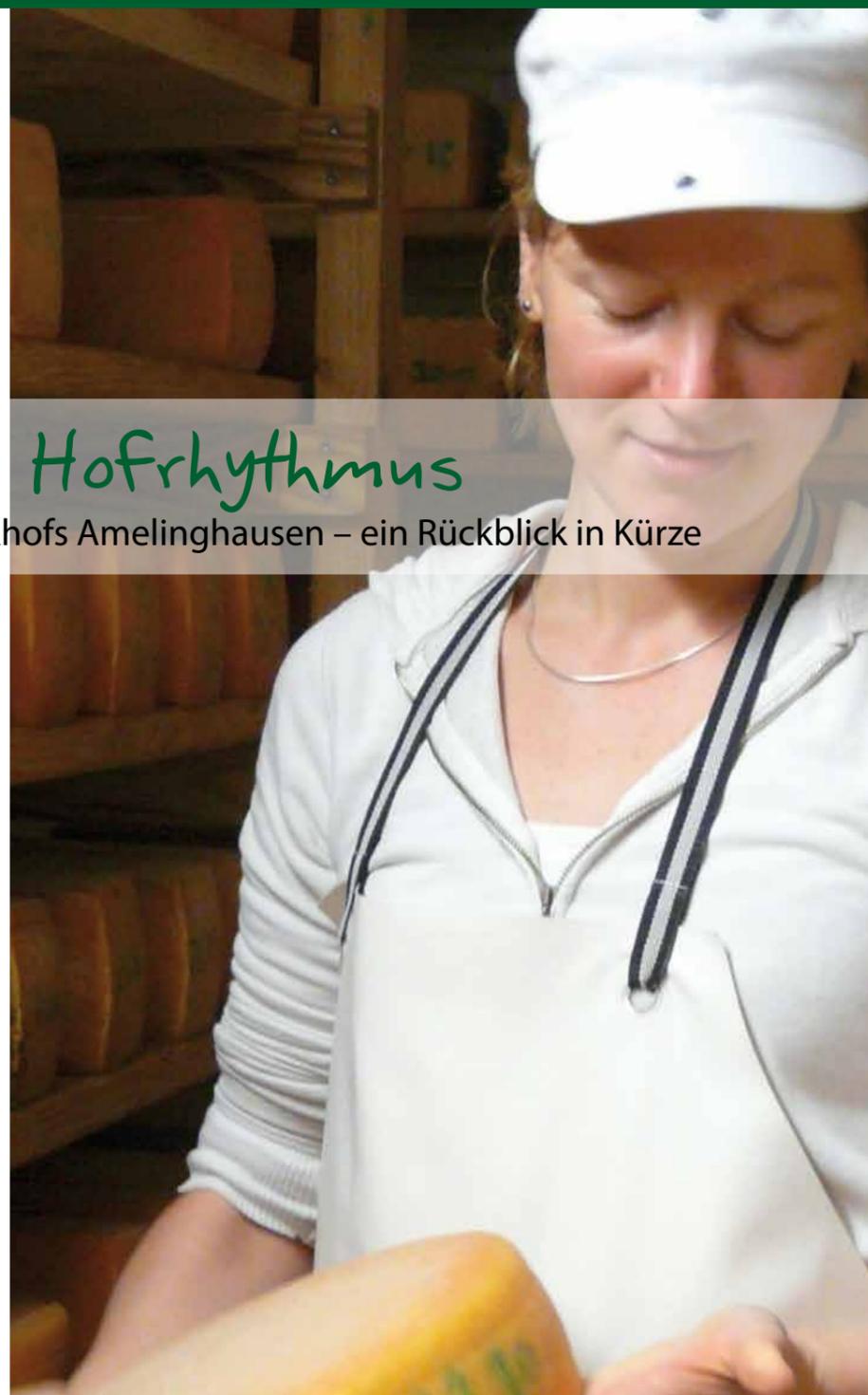
Der Bauckhof in Amelinghausen kann bis 1450 urkundlich zurückverfolgt werden. Mit der Heirat von Eduard Bauck und Wilhelmine Schlaphof 1931 kam der Hof in den Besitz der Familie Bauck.

1959 wurde er auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt und zunächst von Klein Süstedt aus bewirtschaftet. 1963 zogen Jürgen und Barbara Bauck und drei Jahre später auch Joachim und Brigitte Bauck nach Amelinghausen. 1969 konnte der Nachbarhof günstig dazuerworben werden, so entstand die heutige Nutzungsaufteilung. Die Adresse Triangel 6 beheimatet den Hofladen, den Schaugarten und die ehemalige Pension, die zu einem Wohnprojekt (siehe Seite 28/29) umgestaltet werden wird. An der Triangel 2 sind der landwirtschaftliche Betrieb und die Landbaupraktika beheimatet.

Vor einem Jahr wurden neue Flächen im 30 Kilometer entfernten Vastorf hinzugepachtet, sodass zurzeit 235 Hektar Ackerland und Grünland bewirtschaftet werden – ein weiterer Schritt in die Zukunftsfähigkeit und die Weiterentwicklung des Hofes.

Amelinghausen im Überblick

- Landwirtschaft mit Viehwirtschaft, Ackerbau, Gemüse- und Kartoffelanbau
- Käserei
- Kräuter- und Lehrgarten
- Waldbau
- Landbaupraktika
- Hofladen



Daten & Fakten

Betriebsgröße 235 Hektar
Mitarbeiter 20
Auszubildende 4 (Landwirtschaft, Hauswirtschaft)

Zertifikate Auszeichnung Demeter, Bio Norddeutscher Käsepreis 2012

Kontakt Triangel 2 (Hof)
21385 Amelinghausen
Telefon: 04132 912014
E-Mail: r.weber@bauckhof.de

Alles, was ein Hof braucht

Jeder Bereich hat eine wichtige Funktion und erhält die Vielfalt

Alles hat seine Zeit, alles hat seinen Rhythmus auf dem Bauckhof Amelinghausen. In der Landwirtschaft ist der Wechsel der Jahreszeiten so deutlich zu spüren wie nirgendwo sonst.

Jeder Tag beginnt von neuem im Kuhstall: Früh morgens, bevor sie auf die Weide kommen, wollen die Kühe gemolken werden. Danach geht es auf zur Weide, abends werden sie wieder zurückgetrieben und gemolken. Seit drei Jahren ist Felix Walther-Karkhof hier für die Kühe zuständig: »Sie sind jeden Tag für uns da, sie haben es verdient, dass wir uns gut um sie kümmern.« 30 Schwarzbunte und 10 Angler-Roth sind in seiner Obhut.

Während die Kühe gemolken werden, bereitet die Hauswirtschaft schon alles für das gemeinsame Frühstück vor: Rund 40 Menschen leben und arbeiten hier im Umfeld des Bauckhofs. »Das gemeinsame Essen ist bedeutend für die Gemeinschaft«, erklärt Michaela Weber. Die Hauswirtschaft und die Betreuung der Landbaupraktika liegen in ihrer Verantwortung. Sie und ihr Team sind sozusagen das Herzstück des Betriebes. Sie sorgen dafür, dass es allen gut geht, dass sie bei den gemeinsamen Mahlzeiten nicht nur Nahrung aufnehmen,



Ralf Weber auf dem Möhrenfeld: Auf dem Feld im Vordergrund wurde eine alte Sorte, rechts davon eine moderne Hybrid-Möhre angepflanzt.

sondern auch Kraft und Energie tanken.

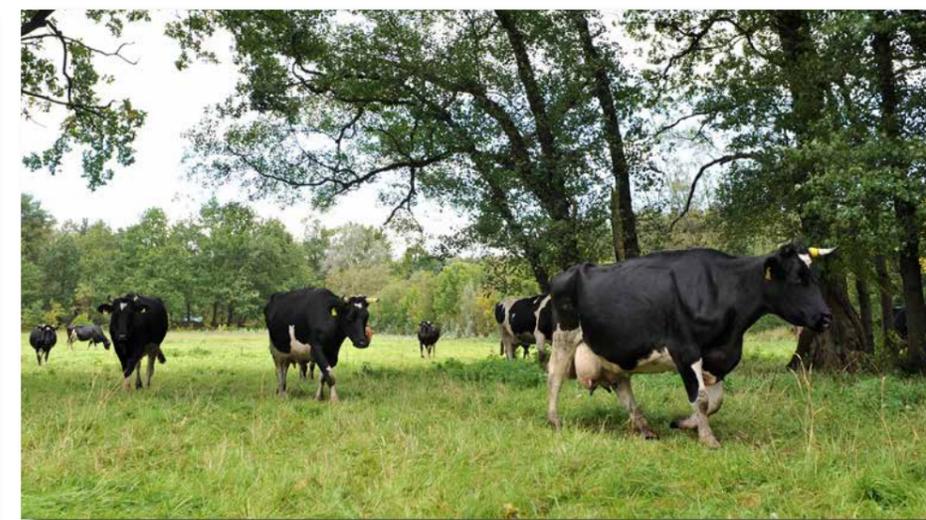
Möhren, Lauch, Rote Bete, Kartoffeln und Getreide werden auf den Fledern des Bauckhofs Amelinghausen hauptsächlich angepflanzt. Möhren und Rote Bete werden für die Saftproduktion (Voelkel Natursäfte) angebaut und nach der Ernte sofort zur Weiterverarbeitung gebracht. In der Demeter-Biolandwirtschaft ist die Verwendung von Kupferspritzmitteln, die z.B. gegen Krautfäule eingesetzt werden, nicht gestattet. Deshalb sind eine gute Planung der Fruchtfolgen, die Wahl der Sorten und eine sorgfälti-

ge Bearbeitung des Bodens besonders wichtig.

Seit zwei Jahren wird in Amelinghausen nach dem Vorbild des Klein Süstedter Bauckhofs Geflügel aufgezogen: Zwei Stalleinheiten mit je 2.500 Tieren werden zurzeit von Ulf Elbers betreut. Diesen Bereich möchte er zukünftig weiter ausbauen.

Hoffest

Sonntags nach Pfingsten lädt der Bauckhof Amelinghausen zum Hoffest ein.



Kulturelle Brücken bauen

Die pädagogische Arbeit: Schulklassen auf dem Bauckhof

Zwei Wochen sind die 9.-Klässler der zehn Waldorf-Partnerschulen während des Landbaupraktikums auf dem Bauckhof. »Wir versuchen die Jugendlichen in die täglichen Arbeiten zu integrieren, damit sie einen möglichst realistischen Eindruck bekommen«, erklärt Michaela Weber. Während des Praktikums werden sie in kleine Gruppen eingeteilt und wechseln alle zwei Tage in

einen anderen Bereich des Hofes. »Was zur Landwirtschaft gehört, den Bezug zu Lebensmitteln und den Hoftieren zu bekommen, aber auch das Wetter zu erleben, Kälte und Hitze zu spüren und daran zu arbeiten, sie auszuhalten – das kennen die meisten nicht.« Das Landbaupraktikum stellt zudem eine hohe soziale Anforderung an die Jugendlichen: so dicht beisammen zu wohnen, zu essen, zu arbeiten – sich gegenseitig zu erleben, Stärken und Schwächen neu zu entdecken. Die Sicht auf die Mitschüler ändert sich, wenn schulisch »gute« und »schlechte« Schüler in der Praxis ganz andere Stärken und Schwächen zeigen.

Führungen und Schaugarten

Rita Karkhof übernimmt die Führungen auf dem Hof, für die Landbaupraktikanten, aber auch für Besucherschulklassen, die nur für einen oder zwei Tage bleiben. Eine Station ist der Schau- und Kräutergarten.



Rita Karkhof besucht mit Schülern Jochen Sollmann im Schaugarten.

Der Schaugarten ist für alle Interessierten offen: Er beheimatet in vier Beeten Futterkräuter, Kulturpflanzen, wenig bekannte Gemüse, Teekräuter, Heilkräuter, Küchen- und pharmazeutische Kräuter. Im vergangenen Jahr hat Gärtner Jochen Sollmann die Evolutionsreihe Weizen ausgesät. Dafür wird im nächsten Jahr ein neues Beet angelegt, die Kulturpflanzen werden um Färberpflanzen ergänzt und ein pensionierter Apotheker wird zusätzliche Führungen zu den Heilkräutern anbieten.



Schüler am Schweineauslauf.

Eine Aufgabe, die Generationen betrifft

Der Wald stellt besondere Herausforderungen an eine nachhaltige Planung und Wirtschaft

Jörg Hüsemann hat den wirtschaftlichen Waldbau übernommen. Rund 80 Hektar gehören zum Bauckhof. Auch 50 Jahre nach der Umstellung auf die biologisch-dynamische Forstwirtschaft ist er noch damit beschäftigt, die Fehler der Vergangenheit zu beheben und die Monokultur in einen belebten Mischwald umzuwandeln. Die Herausforderung hierbei ist die zeitliche Dimension, die berücksichtigt werden muss: 50 Jahre sind für einen Wald nichts – erklärt Jörg Hüsemann bei einem Spaziergang durch das Waldgebiet. Nach 200 Jahren sind Veränderungen erst richtig angekommen. Umso verantwortungsvoller ist dieser Arbeitsbereich: Wann

mache ich was? Regelmäßiges Schauen, Abwägen und Planen ist maßgeblich. Ein Siebenjahresplan der Durchforstung soll dabei helfen, die gewünschte Dreischichtigkeit im Baumbewuchs zu erreichen. 30 verschiedene Baum- und Straucharten werden hier vergesellschaftet. Ein Ziel ist es, dass der Wald aus sich heraus ein unendliches Wachstum erreicht. Die Vielschichtigkeit sorgt für den benötigten Zuwachs von rund zwölf Kubikmetern im Jahr. Das Holz befeuert die Holzheizung für die Gebäude des Bauckhofs, liefert Rohstoffe für die Herstellung von Bauholz und, wenn noch Zeit bleibt, auch für kunsthandwerkliche Holzarbeiten.



Handgemacht aus bester Rohmilch

Bauckhof-Käse ausgezeichnet mit dem Norddeutschen Käsepreis



Gut gepflegt reifen die leckeren Käse.

Jeden Morgen wird die Milch der Bauckhof-Kühe in der eigenen Käserei verarbeitet. Joghurt, Quark, Crème fraîche, Frischkäse, Sahne und Käse werden hier hergestellt und im eigenen Laden sowie in ausgewählten Bioläden in der Region vermarktet. Gut zehn verschiedene Sorten Schnittkäse, vier Weichkäse und ein Hartkäse in verschiedenen Reifegraden entstehen in sorgfältiger Handarbeit und -pflege. Höchstens zwölf Stunden liegen zwischen Melken und Befüllen der Käsekessel. Wichtig für die Qualität ist, dass die Kühe im Winter nur Heu, keine Silage bekommen,



damit Nora Mannhardt den Käse aus Rohmilch herstellen kann. Ein Grund, warum der Bauckhof-Käse sehr bekömmlich ist und sogar von vielen Allergikern gut vertragen wird. Die Käserei ist 2012 mit dem Norddeutschen Käsepreis ausgezeichnet worden.

Der Bauckhof-Bioladen

Nähe zu den Produkten und hohe Qualitätsansprüche

Hofladen oder Bioladen? Von beidem etwas, das macht den Bauckhof-Laden bei den Kunden auch so beliebt: Der hohe Anteil selbst-erzeugter Produkte und die Nähe zum landwirtschaftlichen Betrieb sind für die Kunden gute Gründe, auch mal längere Wegstrecken für einen Besuch in Amelinghausen in Kauf zu nehmen.

Eigene Produkte der Höfe

Frischer und direkter geht's kaum: der eigene, unverwechselbare Käse aus der Hofkäserei, Gemüse und Obst vom Bauckhof Stütensen, die guten Fleisch- und Wurstwaren sowie Eier aus Klein Süstedt und natürlich die ganze Vielfalt der Getreideprodukte aus Rosche.

Nähe zur Landwirtschaft

Mit Aktionen wie zum Beispiel »Zukunft säen« können interessierte

Kunden Landwirtschaft erleben: gemeinsam das biologisch-dynamische Saatgut ausbringen und nach der Arbeit Brot aus dem Korn des Vorjahres essen. Der Schaugarten des Bauckhofs steht für Besucher ebenfalls offen, hier können auch Kräutertauden für zuhause erworben werden.

Vollsortiment eines Bioladens

Um das Vollsortiment eines Bioladens anbieten zu können,

werden ausgesuchte Produkte zugekauft, wenn möglich in Demeter-Qualität. Die Hofstelle Triangel 6 wird sich durch das geplante Wohnprojekt wandeln, sodass auch im Hofladen Veränderungen anstehen. Eine gute Gelegenheit, sich auch Gedanken über das zukünftige Konzept des Hofladens zu machen. Eins steht schon mal fest: Das Vollsortiment soll noch erweitert werden und das Angebot soll ebenerdig, barrierefrei präsentiert werden.





Im Mittelpunkt steht der Mensch

Baukhof Stütensen: Sozialtherapeutische Arbeit und Landwirtschaft

Die wegberreitenden Impulse für die Entwicklung der Baukhöfe entstanden 1969. Auch der Verein Baukhof Stütensen Sozialtherapeutische Gemeinschaft wurde Ende dieses Jahres gegründet.

Der Hof wurde 1947 von Johann Heinrich Wilhelm Bauck an Joachim Bauck vererbt und bis 1966 von Pächtern bewirtschaftet. Gebäude und Betrieb befanden sich bei der Übergabe in sehr abgewirtschaftetem Zustand. Seit Jahren gab es keine Tiere, es fehlte an Mist, der eine wichtige Grundlage für die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist. Ein schwerer Start, der fast zum Verkauf des Hofes geführt hätte. Zum Glück kam mit dem Gedanken, die Höfe der gemeinnützigen Gesellschaft zu überschreiben, auch die Idee, eine sozialpädagogische Einrichtung in Stütensen aufzubauen, welche die weitere Entwicklung ermöglichte.

Der Hof mit seinen Werkstätten bietet Menschen die unterschiedlichsten Beschäftigungsmöglichkeiten, die den individuellen Fähigkeiten und Neigungen entsprechen. Sie stehen auch für Entwicklung und Förderung der Persönlichkeit. Der Baukhof Stütensen ist sowohl Wohnbetrieb nach dem Sozialgesetzbuch als auch anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen.



Im Überblick

Land	100 Hektar
Wald	60 Hektar
Gebäude	5 Wohngebäude
Bewohner	45 Menschen
Mitarbeiter	45 Menschen und 10 Kinder
Zertifikate	Demeter, Bio staatlich anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung und Wohnstätte
Kontakt	Sozialtherapeutische Gemeinschaft e.V. Stütensen 2 29571 Rosche Telefon: 05803 9640 E-Mail: info@baukhof-stuetensen.de Förderverein Baukhof Stütensen e.V. Spendenkonto IBAN: DE15258501100007001548 BIC: NOLADE21UEL

Für jeden Menschen eine Aufgabe

Die Arbeitsbereiche

Ein erfülltes Menschsein bedarf einer erfüllten Beruflichkeit. Dies gilt für alle Menschen, auch für den Menschen mit Hilfebedarf. In den verschiedenen Arbeitsbereichen können die Beschäftigten ihre Fähigkeiten erleben und entwickeln:

- Landwirtschaft/Forstwirtschaft
- Gärtnerei/Apfelwerkstatt
- Hauswirtschaft
- Küche
- Töpferei/Werkstube



Die Apfelwerkstatt: Hier werden die eigenen Äpfel verarbeitet. Ein Teil wird gewürfelt und getrocknet und in Müslis und Haferbrei-Mischungen von Baukhof Naturkost verwendet, die anderen Äpfel werden süße Snacks: getrocknete Apfelinge mit und ohne Schokolade.

Teilhabe und selbst bestimmen

Menschen mit Hilfebedarf einbinden und fördern

Der größte Teil der Mitarbeiter lebt mitsamt Familie und den Bewohnern in den Häusern des Baukhofs oder kommt aus den umliegenden Gemeinden. So ist der Baukhof Stütensen zu einem Platz geworden, an dem Menschen mit und ohne Hilfebedarf eine Lebensgemeinschaft haben.

Wer die Straße entlanggeht, trifft immer jemanden: ob beim Laubharken, beim Tierfüttern oder beim Feuerholzholen für die großen Ofenanlagen, mit denen alle Gebäude beheizt werden. Ein Großteil des Holzbedarfs wird im eigenen Wald selbst geschlagen, ein sehr beliebter Arbeitsbereich der Bewohner. Um vielen Men-

schen Arbeitsmöglichkeiten zu bieten, sind besondere Strukturen und Voraussetzungen nötig. Vieles wird auf dem Hof in Handarbeit geleistet, von jedem in seinem Tempo. »Die Werkstattleiter sind neben ihrer Fachlichkeit im Handwerklichen ebenso ausgebildete Fachkräfte für Arbeitspädagogik. Unsere behinderten Mitarbeiter werden sehr gut angeleitet, die Arbeit ist auch wichtig für ihre Persönlichkeitsentwicklung«, betont Reiner von Kamen. Durch den Status Werkstatt für behinderte Menschen hat der Beschäftigte den gleichen Status wie jeder Arbeitnehmer auch, ebenso hat er die gleichen Rechte und Pflichten. Dazu kommt der

Berufsbildungsbereich. Hier wird sowohl Fachspezifisches als auch Allgemeinbildung vermittelt. Nach zwei Jahren entscheidet sich der Auszubildende für eine Werkstatt. Zusätzlich gibt es Praxisstellen für das Anerkennungsjahr in der sozialen Arbeit und für Auszubildende zum Heilerziehungspfleger. Außerdem werden Ausbildungen zum Landwirt oder zum Töpfer angeboten. Die sozialtherapeutische Arbeit orientiert sich an dem anthroposophischen Menschenbild. Grundlage bietet dafür idealerweise die Komplexität der Arbeitsfelder, der geschlossene landwirtschaftliche Betriebsorganismus, als auch die Entwicklung selbstbestimmter Lebensformen in einer Gemeinschaft, wo Teilhabe am gesellschaftlichen Leben stattfinden kann. Die Bewohner und Beschäftigten sind durch Bewohnervertretung und Werkstatttrat in Entscheidungsprozesse einbezogen. Dadurch wirken sie an der Qualität ihrer Lebensfelder und Arbeitsbereiche mit. Ein Anliegen der sozialtherapeutischen Arbeit ist es, den Menschen dabei zu unterstützen, so eigenständig und selbstbestimmt wie möglich zu leben und zu arbeiten.



Leben, das zu mir passt!

Wohnhäuser und Apartments für verschiedene Bedürfnisse

In Stütensen findet man eine lebendige, dörfliche Atmosphäre, in die sich die Wohnhäuser integrieren. Jedes Haus bietet etwas Besonderes ... Sei es eine Wohngemeinschaft mit 7, 12 oder 20 Menschen – oder auch in einem Apartment für sich allein.



Jedes Haus hat seinen eigenen Namen und ist liebevoll eingerichtet, mit Kunstwerken an den Wänden und vielen selbsthergestellten Accessoires. Der Bauhof Stütensen strahlt eine ganz besondere, lebensfrohe Stimmung aus.

In den unterschiedlichen Häusern und Wohngruppen wird auf die verschiedenen Bedürfnisse der hier lebenden Menschen geachtet. Ein Haus ist als Apartmenthaus konzipiert, da hier auch Menschen in Lebensgemeinschaften zusammenleben. Die Betreuer sind speziell ausgebildet, um diese Bewohner in der Beziehungspflege zu begleiten und zu unterstützen.

Die Hilfestellungen zum Ausbilden und Trainieren der individuellen Lebensformen stehen im Vordergrund. Gemeinschaftsleis-



tungen wie Urlaube, Freizeit und Kultur und auch Alltägliches wie Wäsche- und Zimmerpflege und das Zubereiten von Mahlzeiten finden nicht automatisch statt. Der Bewohner versucht eigenständig, Verantwortung für seine Versorgung zu übernehmen. Die Unterstützungen und Hilfen der Bewohner zur selbstbestimmten Teilhabe am gesellschaftlichen Leben richten sich nach dem individuellen Hilfebedarf.

Projekt Pflanzenkläranlage

Pionierarbeit für eine biologische Klärung von Abwassern

Damit das Wasser dem regionalen Kreislauf nicht entzogen wird, kam für den Bauhof Stütensen nur eine eigenständige Lösung in Frage. Als Alternative wurde hier eine Pflanzenkläranlage aufgebaut.

Das Abwasser wird durch einen Kiesfilter geleitet, der mit Schilf bepflanzt ist. Im Kiesfilter befinden sich Bakterien, die das Ab-

wasser reinigen. Beim Bau der Kläranlage im Jahre 1985 war das Prinzip der Pflanzenkläranlage noch nicht sehr bekannt. Die Mitarbeiter des Wasserwirtschaftsamtes und Abwasseringenieure waren überzeugt davon, dass das nicht funktionieren kann!

Mit Hilfe einer Professorin vom Max-Planck-Institut in Krefeld, die diese Art von Anlagen entwickelt hat, haben die Stütenser eine der ersten Pflanzenkläranlagen Deutschlands gebaut. Die Abwasseringenieure hatten recht – es funktionierte tatsächlich nicht. Nun begann eine lange Zeit der Forschungen, Beobachtungen, Messungen. Mit Hilfe vieler innovationsfreudiger Wissenschaftler der Fachhochschule Suderburg, von Technikern und vor allem ausländischen Beratern konnte die Anlage so verändert werden,

Klare Fakten

Anzahl der Klärfelder: 4
Gesamtfläche: 420 m²
Wassermenge: Ø 14 m³/Tag
Klärzeit: 3 Stunden
Auslegung: 120 Einwohner

dass sie nach und nach immer besser funktionierte. Mittlerweile ist das Prinzip standardisiert und wird an vielen Orten umgesetzt.

In Stütensen steht nun die nächste Stufe der Weiterentwicklung an. Zum einen ist die Bewohneranzahl des Bauhofs gewachsen, zum anderen haben wir das Ziel, auch die Klärschlämme zu reinigen und zu kompostieren. Wieder ein Stück Pionierarbeit, denn in Deutschland gibt es das bislang noch nicht. In Frankreich dagegen sind bereits rund 2.000 Anlagen mit Schlammveredelung in Betrieb.

Die Stütenser Anlage steht kurz vor der Fertigstellung.



Lichtkornroggen zum Zweiten

Neue Roggensorte wird auf dem Bauhof Stütensen angebaut

Im letzten Jahr hat der Bauhof Stütensen das erste Mal Demeter-Lichtkornroggen auf Anregung von Bauhof Naturkost angebaut.

Die Nachfrage nach dieser speziellen Roggensorte ist bei den Bäckern gestiegen, da sich daraus ein köstlich schmeckendes Brot backen lässt. Dieses Brot ist vom äußeren Erscheinungsbild her sehr hell, daher der Name. Auf den ersten Blick könnte man meinen, es handle sich um ein Weizen- oder Dinkelbrot. Geschmacklich ist es kein klassisches Roggenbrot. Es ist leichter und nach Meinung der Stütenser auch bekömmlicher. Der Erfahrungsaustausch mit Landwirtschaftskollegen war allerdings

nicht so vielversprechend: Große Ähren, wenige Körner, dafür viel Stroh. Auf dem Bauhof Stütensen wird aber auch viel Stroh zum Einstreuen der Tierställe benötigt. Grundsätzlich passt Roggen gut in das Anbaukonzept, da die Ackerflächen klassische Roggenböden sind. Der reine Sandboden bietet nicht viele Alternativen. Dinkel und Weizen gedeihen hier nicht. Insgesamt fiel es den Stütensern nicht allzu schwer, eine Entscheidung für den Versuch zu treffen. Umso besser: Die Ernte war ergiebiger als prognostiziert. Zwar nicht so gut wie beim normalen Roggen, aber das Lichtkorn hat auch in diesem Jahr wieder eine Chance bekommen.



Der Lichtkornroggen für das nächste Jahr im Oktober 2013.



Feste und Feiern

Kulturinitiative und Hoffest

In der seit gut einem Jahr bestehenden »Initiative Kultur am Bauhof« (IKU) arbeiten Mitarbeiter und Bewohner zusammen an einem Konzept für öffentliche kulturelle Veranstaltungen. Verschiedene Events wie Konzerte mit besonderen Musikern oder lustiges Puppenspiel sind im ersten Jahr des Bestehens bereits or-

ganisiert worden. Eine lebendige Kultur in Stütensen.

Immer am ersten Samstag im September wird das Hoffest mit vielen großen und kleinen Attraktionen gefeiert. Ein buntes Programm, Führungen und Hofrundfahrten sowie Leckereien locken viele Besucher aus nah und fern, den Hof kennenzulernen.



Hofverkauf

Gemüse & Co.

Gemüse, Kräuter, Apfelringe und Töpfereiprodukte werden im Hofladen angeboten. Die Gärtnerei bietet auch eine Gemüse-Abo-Kiste an. Des Weiteren wird das Gemüse über die Hofläden auf den Baukhöfen Amelinghausen und Klein Süstedt und in weiteren Bioläden der Region vermarktet.



Pioniere der Naturkost

Herz, Hand und Verstand: Innovative Produkte aus Tradition

Bauckhof Naturkost wurde 1969 von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Landwirten aus dem Norden gegründet, um die Demeter-Erzeugnisse aus der Region zu vermarkten. Damit zählt Bauckhof Naturkost zu den Pionieren unter den Naturkostherstellern. Klaus Werder, Schwiegersohn Eduard Baucks, war der erste Geschäftsführer und leitete die Firma über 20 Jahre.

Zu Beginn gab es zwei Arbeitsbereiche: die Veredelung von biologisch-dynamischem Getreide und den Großhandel. Zuerst wurden verschiedene externe Verarbeiter beauftragt, Produkte wie Getreideflocken, Mehl, Zuckerrübensirup oder Malzkaffee herzustellen. In dieser Anfangszeit lagen nur Verpackung und Vermarktung in eigener Hand. 1980 wurde dann der Großhandel mit den Lebensmitteln abgegeben und der Schwerpunkt auf die Verarbeitung und Produktentwicklung im Getreidebereich gelegt. Ursprünglich in Klein Süstedt ansässig, mit einem Zwischenstopp in Stütensen, hat das Unternehmen im Jahr 2000 in Rosche ein eigenes Produktions- und Verwaltungsgebäude neu gebaut. Die im gleichen Jahr übernommene Mühle im Roscher Ortskern und ein Getreidelager gehören ebenfalls zum Betrieb. Heute werden von Rosche aus für den in- und ausländischen Markt auf zwei Mühlen, zwei Mischern und fünf Abpacklinien Bio- und Demeter-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen produziert. An Bio- und Demeter-Bäcker werden Mehle und andere Backzutaten geliefert.



Daten & Fakten

Betrieb	3 Standorte in Rosche Getreidelager, 2 Mühlen, Produktion und Verwaltung
Mitarbeiter	105 Menschen
Auszubildende	7
Zertifikate	Demeter, Bio, IFS, Kosher, Bio&Fair, Vegan
Kontakt	Duhewitz 4 29571 Rosche Telefon: 05803 9873-0 E-Mail: info@bauckhof.de

Qualität steht im Vordergrund

Traditionelles Mühlenhandwerk und moderne Lebensmittelproduktion

»Wir verarbeiten ausschließlich Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Wenn es möglich ist und ausreichend biologisch-dynamische Rohware für ein Produkt zur Verfügung steht, vertreiben wir es unter der Dachmarke Demeter«, erklärt Jan-Peter Bauck, der die Firma heute als Geschäftsführer leitet.

Bei Demeter-Produkten ist es ganz klar die Philosophie, die dahintersteckt, und die hohe Qualität, die von den Verbrauchern geschätzt und auch erwartet wird: Der Demeter-Verband hat die höchsten ethischen Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln.

Sich auf die Bedürfnisse ihrer Kunden einzustellen ist eine Stärke von Bauckhof Naturkost. Ein besonderer Schwerpunkt sind daher genussvolle Rezepturen, die auch für Allergiker geeignet sind, weil sie etwa weizenfrei, glutenfrei, laktosefrei, hefefrei oder eifrei sind. So gelingen zum Beispiel fast alle Kuchenbackmischungen wahlweise auch vegan ohne Milch und Eier. Etwas für einen bestimmten Bedarf zu entwickeln wie zum Beispiel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit und dabei einen hohen Genusswert zu gewährleisten, ist manchmal lang-



Laborantin Evelyn von Scheve zeigt Jan Fitschen, wie optimale Getreidequalitäten sichergestellt werden.

wierig, aber auch eine spannende Aufgabe für Bauckhof Naturkost. Ein anderes Beispiel sind die Läufermüslis, die auf die optimale Ernährung von Ausdauersportlern abgestimmt sind. Hier dauert der Prozess der Produktentwicklung schon mal ein gutes halbes Jahr. Denn externe Fachkompetenz von Wissenschaftlern, Erfahrungen von Sportprofis, Anforderungen aus dem Marketing und die Verfügbarkeit von Rohstoffen müssen unter einen Hut gebracht werden. Die Abstimmung der Zutaten muss am Ende perfekt sein und schmecken soll es natürlich auch.

Mitarbeiter

Heute arbeiten hier gut 100 Menschen aus der Region, viele davon in familienfreundlichen, flexiblen Teilzeit-Modellen. Junge Leute werden hier zu Industriekaufleuten, Elektronikern, für Betriebstechnik, Fachlageristen, Maschinen- und Anlagenführern, agrarwissenschaftlich-technischen Assistenten und zu Getreidemüllern ausgebildet. Aktuell gehört auch eine duale Studentin aus der Richtung Food Management zum Team. Gesellschafter der Firma sind Bauck-Familien-Mitglieder und Mitarbeiter.

Verarbeitung von Getreide

Vom Getreidekorn bis zum fertig verpackten Produkt alle Verarbeitungsschritte in einer Hand: Das Getreide wird bei Bauckhof Naturkost angeliefert, gereinigt, sortiert und je nach Bedarf vermahlen. Danach werden in der Weiterverarbeitung die verschiedenen Bauckhof-Produkte hergestellt. Das Sortiment umfasst zurzeit 125 Produkte und reicht von Apfelmus und Backmischungen für z.B. Brownies und Dinkelbrot über Grünkernburger, Dinkel- und Hafermüslis bis zu Zuckerrübensirup.



Spezialisten in Sachen glutenfrei

Produkte für Zöliakie-Betroffene haben hohen Stellenwert

Glutenfreie Produkte ins Sortiment aufzunehmen, war noch mal eine richtige Herausforderung für Bauckhof Naturkost. Vor sieben Jahren haben Jan-Peter und Susan Bauck darüber nachgedacht, diese spezialisierte Produktion für Zöliakie-Betroffene ins Portfolio aufzunehmen. Zu diesem Zeitpunkt gab es nur wenig Auswahl auf dem Markt: ein helles und ein dunkles Mehl und Backwaren, die geschmacklich mit »normalen« nicht mithalten können.

»Da geht noch was«

Der eigene Anspruch des Teams war es also, schmackhafte Kompositionen ohne Gluten, aber mit Geling-Garantie zu kreieren. Diese sollen auch »Normalesern« schmecken. Für die Produktentwicklerin Mirja Hartmann und ihr Team ein ambitioniertes Ziel. Heute gibt es alleine acht verschiedene Mehle, vier Brotbackmischungen, vier Kuchenbackmischungen und diverse Fertigmischungen für z. B. Pizzateig und Falafel.

Für das Bauckhof-Team ist das glutenfreie Sortiment mehr als nur ein Sortimentszweig geworden. Es wird von Menschen gekauft, die nicht unerhebliche Einschränkungen im Alltag hinnehmen müssen. »Zu Anfang haben uns



Ulrich Rueben besucht einen Glutenfrei-Partnerladen.

Glutenfrei-Partnerläden: Plus an Beratung

Mit dem Glutenfrei-Partnerladen-Programm unterstützt Bauckhof Naturkost seit Januar 2010 die Beratungskompetenz des Naturkostfachhandels zum Thema Zöliakie und Glutenunverträglichkeit.

Die Partnerläden von Bauckhof Naturkost erhalten regelmäßig Schulungsmaterial, persönliche Verkostungsmuster glutenfreier Neuprodukte und können an Schulungen mit Warenkunde teilnehmen.

täglich Anrufe von Menschen erreicht, die sich für unsere leckeren Brownies bedankt haben. Weil alle bei einem Fest gemeinsam am Kuchentisch zulangen und genießen können – egal, ob Zöliakie-betroffen oder nicht«, kann Jan-Peter Bauck berichten.

Die Produkte stetig zu verbessern, das Sortiment zu erweitern, auf Kundenwünsche einzugehen und den Einzelhandel mit guten Informationen zum Thema zu versorgen, gehört für Ulrich Rueben, Vertrieb und Marketing, untrennbar dazu.

Biologisch-dynamische Getreidezucht

Lichtkornroggen für natürliche Vielfalt

Die biologisch-dynamische Getreidezucht liegt auch den Bauckhöfen am Herzen. So ist der Lichtkornroggen von Karl-Josef Müller, Getreidezüchtung Darzau, eine alte Roggenart in Neuzüchtung, die mit der Vermarktung als Bauckhof Demeter Lichtkornroggenmehl Typ 1150 und als Vollkornmehl erhalten

und gefördert wird. Der Lichtkornroggen zeichnet sich durch ein helles Korn und einen besonders milden Geschmack aus. Diese Sorte ermöglicht Roggenbrote mit einem angenehm milden Geschmack. Ein weiteres Produkt, das in Zusammenarbeit vertrieben wird, ist die Pirona-Gerste.

Infos: www.darzau.de



Im Bio-Getreidezuchtgarten wird mit traditionellen Kreuzungsmethoden statt Gentechnik gearbeitet.

Er läuft und läuft und läuft

Das Läufermüsli von Bauckhof Naturkost geht ins Rennen

»Ab und zu kommt es vor, dass uns sehr spezielle Anfragen erreichen«, erzählen Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer Bauckhof Naturkost, und Ulrich Rueben, Marketing und Vertrieb. Der Brief von einem gewissen Timo Weckman, Marathonläufer, mit der Idee einer gemeinsamen Sportlermüsli-Entwicklung, wurde auf dem

Weg in den Papierkorb doch mit großer Neugierde wieder herausgefischt. Die Idee begeisterte Vertriebs- und Marketingleiterin Susan Bauck, die das Potenzial eines Produktes für Sportler auf Basis reiner, natürlicher Bio-Zutaten erkannte.

Timo Weckman und dem Profi-Marathonläufer Jan Fitschen waren die positiven Eigenschaften von Müsli vor und auch nach der sportlichen Belastung schon lange bekannt. Daher kam es zu der Idee, dieses Know-how und die Erfahrungen auch anderen Aktiven zur Verfügung zu stellen. Für sie hat sich daher eine ideale Partnerschaft mit dem innovativen Naturkosthersteller Bauckhof ergeben, dessen Tradition und Kompetenz im Bio-Segment für die beiden Läufer entscheidend war. Mit dem Institut für Sporternährung Bad Nauheim e. V. wurde gemeinsam ein weiterer Partner gewonnen, der das Projekt beratend unterstützt hat und weiß, auf welche Nährstoffe es vor und nach dem Ausdauersport ankommt. In einem Team aus Produktentwicklung, Wissenschaft,



Jan Fitschen ist 27-facher deutscher Meister im Langstreckenlauf und wurde 2006 Europameister über 10.000 m. Seine Bestzeit im Marathon liegt bei 2:13:10 Std. Jans Erfahrungen aus seiner 20-jährigen Läuferkarriere sind in die Auswahl der Zutaten für die ideale Zusammensetzung der Läufermüslis eingeflossen.

Sportlern und Marketing wurde getestet und an den Rezepturen gefeilt. Nach einem guten halben Jahr konnte dann Version 16 von Läufermüsli ZIEL und Version 19 von Läufermüsli START sowohl von der Nährstoffzusammensetzung her wie auch natürlich vom Geschmack her von allen zufrieden in die Realisierungsphase übergeben werden.



Bauckhof Naturkost-Lauftreff mit Jan Fitschen in der Heide.

Erfahrung, Versuche und Probieren

Produktentwicklung für Gutes aus Getreide

Von der Idee bis zum fertigen Produkt sind viele Fragen zu klären: Wie verhält es sich zum Beispiel beim Backen, mit welchen Mengen bestimmter Zutaten schmeckt es am besten, für wen wird es entwickelt, soll es glutenfrei sein, welche speziellen Anforderungen werden an Nährwerte und Inhalt gestellt? All dies muss beantwortet, wieder und wieder ausprobiert und damit optimiert werden. Je nachdem wie viel Erfahrung man bereits mit den gewünschten Rohstoffen hat und wie komplex die Anforderungen

an das neue Produkt sind, dauert die Entwicklung schon mal bis zu einem Jahr:

Um die Produktentwicklung kümmert sich Mirja Hartmann. Nach den ersten Versuchen probiert sie mit Beate Kiss, der Tochter des ersten Geschäftsführers Klaus Werder, ob's schmeckt. Dann werden Testrunden im Haus gemacht und die Meinung der Mitarbeiter abgefragt. Manchmal wird auch ein externes Testpanel hinzugezogen. Im Fall der Läufermüslis hat natürlich der Marathonläufer Jan Fitschen Probe gegessen.



Beate Kiss und Mirja Hartmann in der Versuchsküche.

Einfach Bio oder mehr?

Demeter steht für biologisch-dynamische Produkte

Demeter steht für Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Diese älteste ökologische Form der Landwirtschaft geht auf Impulse von Rudolf Steiner zurück, der Anfang des 20. Jahrhunderts auch Waldorfpädagogik und anthroposophische Heilweise initiierte.

Diese nachhaltige Landbauweise übernimmt wirtschaftliche und soziale Verantwortung. Den Pionieren in Sachen »Bio« ist es gelungen, Demeter als moderne und zukunftsfähige Anbauweise immer weiter zu entwickeln. So gilt biologisch-dynamisch inzwischen als die nachhaltigste Form der Landwirtschaft. Sie sorgt dafür, dass die Humusschicht kontinuierlich wächst. Das beweisen unabhängige Forschungsarbeiten, die über mehr als 20 Jahre die Unterschiede zwischen konventioneller, biologisch-organischer und biologisch-dynamischer Kultur untersucht haben. Das ist gerade angesichts der Klimaveränderung

wesentlich, weil im Humus große Mengen Kohlendioxid gebunden werden, was dem Treibhauseffekt entgegenwirkt.

Gewirtschaftet wird auf Demeter-Höfen in möglichst geschlossenen Kreisläufen. Aussaat und Ernte orientieren sich an kosmischen Rhythmen. Die Bedürfnisse von Mensch, Tier, Pflanze und Natur stehen im Mittelpunkt und ihr gesundes Zusammenspiel wird gefördert. Durch selbst hergestellte, feinstofflich wirkende Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien wird die Bodenfruchtbarkeit in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft nachhaltig gefördert und das charakteristische Aroma der Lebensmittel voll entwickelt. Von Antipasti über die Babynahrung, vom Wein bis zum Zwieback, von der Demeter-Baumwolle bis zu Kosmetika spannt sich der Sortimentsbogen.

Mit einer beispiellosen Co-Marken-Strategie garantiert Demeter dem Verbraucher die bio-

logisch-dynamische Qualität, während der Hersteller mit seinem Namen für die sorgfältige Verarbeitung bürgt. In Deutschland wirtschaften rund 1.400 Landwirte mit über 66.000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Zum Demeter e. V. gehören zudem etwa 330 Demeter-Hersteller und -Verarbeiter sowie Vertragspartner aus dem Naturkost- und Reformwaren-Großhandel.

Als internationale Bio-Marke ist Demeter auf allen Kontinenten vertreten. Von Argentinien bis Ungarn wird in rund 50 Ländern von etwa 4.500 Bauern mit rund 142.000 Hektar Fläche nach den konsequenten Demeter-Richtlinien anerkannt biologisch-dynamisch gewirtschaftet. Der weltweite Umsatz mit Demeter-Produkten wird auf rund 220 Millionen Euro geschätzt.

Die Vorgaben für den biologisch-dynamischen Landbau gehen weit über die EG-Öko-Verordnung für Bio-Produkte hinaus.



Quelle: www.demeter.de

Wir wollen echte Bio-Puten!

Spendenaufruf: Forschungsarbeit soll Perspektiven finden



Der Bauchof Klein Süstedt hat Anfang des Jahres seine Kunden darüber informiert, dass er die Putenhaltung aus ethischen Gründen stark einschränken wird, mehr dazu im Internet unter www.bauchof.de, Klein Süstedt.

Hintergrund

Auch im Ökolandbau zählt die Geflügelhaltung zu den intensiven Haltungsformen. Der Anspruch an die Tiere ist häufig mit negativen Folgen für die Gesundheit verknüpft. Eine wichtige Ursache der Missstände ergibt sich durch die Eigenschaften der verwendeten Rassen, sowohl im Bereich der konventionellen als auch der ökologischen Tierhaltung. Die zur Verfügung stehenden Hybridrasen sind einseitig auf Leistung wie Fleischansatz gezüchtet worden, ohne Rücksicht auf die Tiergesundheit.

In der ökologischen Putenhaltung werden überwiegend konventionelle Hybridlinien genutzt, da alternative Rassen nicht ausreichend zur Verfügung stehen und deren Leistung sehr weit hinter der der Hochleistungshybridtiere zurückbleibt. Alles zusammen betrachtet ist dies aus Sicht der Familie Bremer und des Bauchofs

Klein Süstedt mit den eigenen und den ökologischen Anforderungen nicht vereinbar.

Zu den Problemen gehören

- Pododermatitis
- Erkrankung des Skeletts
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Verhaltensstörungen

Generell sind die Tiere empfindlich und krankheitsanfällig. Es fehlen robuste Putenrassen für die ökologische Geflügelhaltung.

Robuste Pute gesucht

Unter anderem auf Initiative des Bauchofs Klein Süstedt hat Anna Olschewsky (MSc) ihr Promotionsvorhaben unter den Titel »Untersuchung der Eignung alternativer Putenherkünfte für ein ökologisches Haltungssystem« gestellt. Das Ziel auf dem Bauchof ist, eine eigene Putenzucht in Kooperation mit anderen aufzubauen. Das heißt, die Züchtung einer Putenrasse zu begleiten, die für die ökologische Haltung geeignet ist. In diesem Zusammenhang geht es vor allem darum, eine robuste Rasse zu züchten, die nicht auf eine spezialisierte Wirtschaftskette angewiesen ist und auf Biobetrieben, die vielfältig und klein strukturiert sind, gehalten werden kann.

Unterstützer gesucht!

Das Gesamtvorhaben ist sehr umfangreich, da ein Zuchtprogramm viel Zeit und Geld benötigt. Daher bitten wir an dieser Stelle um Spenden.

Gemeinnützige Landbau-Forschungsgesellschaft mbH
IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21
BIC: NOLADE21LGB
Verwendung: Bio-Puten

Die Gemeinnützige Landbau-Forschungsgesellschaft Sottorf mbH ist berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.

Die der Promotion zugrunde liegenden Fragestellungen:

1. Welche langsam wachsenden Putenherkünfte eignen sich grundsätzlich für die ökologische Haltung?
 2. Unterscheiden sich die untersuchten Herkünfte hinsichtlich des Verhaltens, der Gesundheit, der Mastleistung und der Schlachtkörperqualität?
 3. Wie sind die Untersuchungsergebnisse anhand der Literatur einzuordnen?
 4. Erscheinen die ausgewählten und untersuchten Herkünfte für eine weitere züchterische Bearbeitung geeignet?
- Die Promotion kann allerdings nur Teil eines Gesamtvorhabens sein, weitere Schritte müssen im Anschluss daran folgen.

Langfristige Lösungen

Eine Lösung könnte eine Interessengemeinschaft sein. Als Teilnehmer kommen interessierte Betriebe, Verbraucher und sonstige Akteure in Frage. Das Ziel einer Interessengemeinschaft wäre, das Projekt von verschiedenen Seiten zu unterstützen und voranzutreiben. Gegebenenfalls könnten so auch kontinuierlich Spendengelder gesammelt werden.

Quelle: Exposé zum Promotionsvorhaben. Das vollständige Exposé kann unter c.bremer@bauchof.de angefordert werden.

Unsere Produkt-Tipps

Der erste Demeter-Frühstücksbrei!



Mit den Sorten Basis, Apfel und Beere ist für jeden etwas dabei. Die Demeter-Haferflocken für den Haferbrei werden in der Bauckhof Mühle speziell verarbeitet, sodass sie einfach und schnell zuzubereiten sind und eine optimale Konsistenz haben. Besonders wohltuend in der kalten Jahreszeit!



Glutenfreies Hafermüsli mit Beeren!

Ein glutenfreies Müsli mit dem »Gute-Laune-Getreide« Hafer und vielen fruchtigen Beeren. Der Hafer für dieses Müsli wird frei von Glutenverunreinigungen angebaut und verarbeitet und jede Charge im eigenen Mühlenlabor auf Glutenfreiheit analysiert.

»Wir haben für Sie gekocht:
Demeter-Qualität für die schnelle Küche«



Hähnchen Bolognese
Zutaten: Hähnchenfleisch, Möhren, Zwiebeln, Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Weizenmehl

Die Produkte vom Bauckhof Klein Süstedt sind in Naturkostfachgeschäften erhältlich und können auch direkt auf www.bauckhof.de bestellt werden.

Läufermüsli

START und ZIEL

Alle, die Leistung bringen müssen – in Schule, Beruf, als Freizeit- oder Spitzensportler –, kommen durch abwechslungsreiches und ausgewogenes Essen und Trinken schneller zum Ziel. Gemeinsam mit dem Marathonläufer Jan Fitschen und dem Institut für Sporternährung e.V. entwickelt, bieten diese beiden neuen Müslis eine optimale Nährstoffzusammensetzung für tägliche Herausforderungen!

Mehr Infos: www.laeufermuesli.de



Die Produkte von Bauckhof Naturkost Rosche sind in Naturkostfachgeschäften erhältlich und können auch direkt auf www.bauckhof.de bestellt werden.



Hähnchenklöße Königsberger Art
Zutaten: Hähnchenfleisch, Weizenmehl, Butter, Sahne, Dinkelbrösel, Kapern, Vollei, Zwiebeln



Vogelfutterhaus

Frostfest, gebrannt bei 1280°C verschiedene Zwischenteile und Kokosblatt inklusive Seil zum Aufhängen
Ca. 18 cm Durchmesser
Preis 52,00 Euro

Zauberschale Steinzeug

Gebrannt bei 1280°C
Innen mit geschmolzenem Glas, außen mit verschiedenen Muster dekoriert
S: 9 cm 6,00 Euro
M: 14 cm 9,50 Euro
L: 18 cm 16,50 Euro



Die Produkte des Bauckhofs Stütensen können in der Töpferei in Stütensen sowie im Hofladen in Amelinghausen erworben oder bestellt werden.
Telefon 05803 9640 oder E-Mail info@bauckhof-stuetensen.de

Bauckhof Camembert

Ein Camembert aus handwerklicher Herstellung, aus Rohmilch einer einzigen Kuhherde gekäst, gibt es selbst in Frankreich, in der der Camembert beheimatet ist, so gut wie gar nicht mehr. Unser Rohmilch-Camembert duftet nach Milch und frischen Pilzen, er schmeckt ausgewogen, aromatisch und gleichzeitig frisch.



Bauckhof Gemüse

Lauch, Möhren, Rote Beete und Zwiebeln wachsen auf den Feldern des Bauckhofs Amelinghausen.

Das hofeigene Gemüse und der Käse wird im eigenen Bioladen vermarktet. Der Käse ist außerdem in ausgewählten Bioläden in der Region Lüneburg/Uelzen erhältlich.



Rezept-Tipp

Bruderhahn im Bratschlauch

Das Fleisch der Bruderhähne ist mit dem von »normalen« Hähnchen nicht zu vergleichen. Es ist deutlich fester, dunkler und erinnert in Konsistenz und Geschmack eher an eine Art von Wildgeflügel.



Zubereitung im Bratschlauch.

Zutaten für 2 Personen:

1 BID-Bruderhahn
250 g Kalamata-Oliven, entsteint, gekräutert
500 g Kartoffeln, Linda

Marinade:

Olivenöl
Thymian
Salz/Pfeffer
eine Prise Ingwerpulver
Saft einer Zitrone
150 cl Weißwein oder Traubensaft

Zubereitung:

Den Bruderhahn abspülen, trockentupfen und mit der Marinade einreiben, bei Zimmertemperatur eine Stunde ziehen lassen. Backofen auf 160 Grad vorheizen, die ungeschälten Kartoffeln säubern, den Bratschlauch mit allen Zutaten füllen und verschließen. Mit einer Nadel ein kleines Loch in die Hülle stechen und für zwei Stunden in den Backofen.





Jedes Ding hat seine Zeit – und jede Unternehmung braucht ihren Ort! Manchmal kommt alles zur richtigen Zeit am richtigen Ort zusammen.

Hof wird Dorf

Bauckhof Amelinghausen – neue Formen des Zusammenlebens

Ein Ort der Begegnung ist der Bauckhof Amelinghausen schon lange. Ein Ort der Gemeinschaft ebenfalls, und genau diese Aspekte des Bauckhofs sollen zukünftig hervorgehoben werden. Auf dem ehemaligen Gelände der Pension soll jetzt Raum für neue Formen des Zusammenlebens und -arbeitens geschaffen werden. Interessierte sind herzlich eingeladen, sich zu beteiligen und zu informieren.

Überall in Deutschland machen sich Menschen Gedanken, wie ein gutes Leben in einer anderen, besseren Welt möglich sein kann. Ein Leben, das aus der Fülle schöpft, die uns umgibt, ohne die Lebensgrundlagen zu zerstören. Ein produktives Leben durch, mit und für andere Menschen. Ein Leben, das konkret und real Probleme lösen hilft, statt immer neue zu schaffen.

»Unsere Höfe müssen Dörfer werden«

Dieser Satz wird Nicolaus Remer zugesprochen. Er ist der Auffassung, dass Landwirtschaft allein nicht möglich ist, dass Höfe

Teil von »Lebenszentren« sein sollten. Die BewohnerInnen des Bauckhofs Amelinghausen (siehe Seite 14) wollen diesen Gedanken aufgreifen und sich öffnen, Teil eines solchen Le-



Bauckhof Amelinghausen.

benszentrums werden. Auf dem 35.000 Quadratmeter großen Gelände ist genügend Platz für eine Siedlung, ein neues Dorf – für Menschen, die ein neues Zuhause suchen mit Raum für bewusstes und verantwortungsvolles Leben.

CommuniCare – »win-win« für alle Beteiligten

Lateinisch communicare (mitteilen, teilnehmen lassen; gemeinsam machen, vereinigen) beschreibt auf der menschlichen Alltagsebene ein gemeinschaftliches Handeln, in dem Gedanken, Ideen, Wissen, Erkenntnisse, Erlebnisse mitgeteilt werden und neu entstehen.

»Hof wird Dorf« will diesen Ansatz der Gemeinsamkeit in den Vordergrund stellen: generationsübergreifend leben, gemeinsam wohnen und alt werden, sich gegenseitig unterstützen, Teilhabe am landwirtschaftlichen Betrieb und vieles mehr.

Wohnprojekt

Mit dem Angebot »Hof wird Dorf« öffnet sich der landwirtschaftliche Betrieb als Lebensraum für Familien mit Kindern, für Paare jeden Alters, für Singles. Es entsteht ein soziales Netzwerk – eine gute Nachbarschaft – mit unterschiedlichen Wohn- und Lebensmodellen in einem generationsübergreifenden Wohnprojekt.

In den bestehenden Gebäuden (Altbausanierung) und auf dem großen Grundstück (Neubauten) wird Wohn- und Arbeitsraum für EigentümerInnen und MieterInnen entstehen.

UnternehmerInnen gesucht

Anknüpfend an die lange Tradition der Pension können unterschiedlichste Urlaubsangebote entwickelt werden. Die Ideen reichen hier von einem »Baumhaushotel« bis zu einer Ferienwohnungsanlage. Weitere Ideen entwickeln sich im Bereich therapeutischer oder pflegerischer Angebote. Warum nicht den alten Kuhstall als Tischlerwerkstatt nutzen? Auch Amelinghausen ist Teil der digital vernetzten Welt – warum nicht den eigenen Computerarbeitsplatz in eine wunderschöne Landschaft mit anregenden NachbarInnen verlegen?

KünstlerInnen willkommen

Eine besondere Einladung wird an KünstlerInnen ausgesprochen. Es werden »Atelierwohnungen« entstehen, die auf Zeit oder auf Dauer bewohnt werden können.

Mehr Informationen

Bisher wird die Idee »Hof wird Dorf« von der landwirtschaftlichen Betriebsgemeinschaft und einer kleinen Pioniergruppe getragen. 2014 möchten wir in die Umsetzung gehen und suchen deshalb Menschen, die sich beteiligen möchten. Wenn Sie sich vorstellen können, Ihren Lebensmittelpunkt nach Amelinghausen zu verlegen, dann sind Sie herzlich zum Gründungs- und Informationstreffen »Hof wird Dorf« eingeladen.

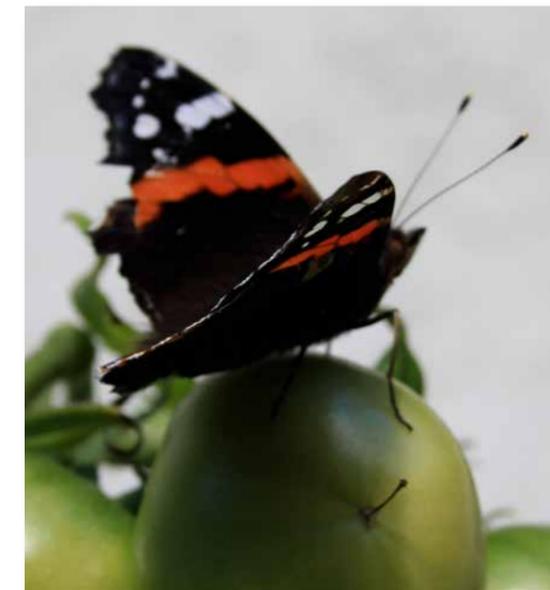
Termin

Samstag, 15. Februar 2014, um 14 Uhr auf dem Bauckhof Amelinghausen

Kontakt

Bauckhof Amelinghausen
Rita Karkhof
Triangel 6
21385 Amelinghausen
Telefon 0177 3294736
E-Mail r.karkhof@bauckhof.de

Projektentwicklung planW
Volker Holtermann
Telefon 0160 94409056
E-Mail holtermann@planw-gmbh.de
Internet www.planw-gmbh.de



Träumen...



Planen...



Umsetzen!

