

Die Bauckhöfe

**Biologisch-dynamische
Werte leben!**



Landwirtschaft, Verarbeitung und soziale Arbeit – Ausgabe 2017





Kontakte

Bauckhof Klein Süstedt OHG

Eichenring 18 | 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: 058 03 96 40 | E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de

Bauck GmbH

Duheweitz 4 | 29571 Rosche
Telefon: 058 03 98 73-0 | E-Mail: info@bauckhof.de

Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2017

Herausgeber

Gemeinnützige Landbau-
Forschungsgesellschaft Sottorf mbH

Geschäftsführung

Matthias Zaiser
Wulfsdorfer Weg 29 | 22949 Ammersbek
Telefon: 040 89 72 70 18 | Telefax: 040 89 72 70 19
E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de

Redaktion

Eva Neuls (V. i. S. d. P.), E-Mail: eva.neuls@initia-medien.de,
Anna Olschewsky (ao) in Zusammenarbeit mit den
Bauckhöfen und der Bauck GmbH

Fotografie

Lutz Reinecke, Sebastian Tramsen,
Eva Neuls, Fotoarchive der Bauckhöfe

Gestaltung und Layout

Initia Medien und Verlag UG
Woltersburger Mühle 1, 29525 Uelzen

Druck

Mundschenk Druck- und Vertriebsges. GmbH & Co. KG

Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Papier, mineralölfrei, basierend auf
nachwachsenden Rohstoffen



Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Gemeinsam	4 - 5
Der Kreislauf ist unsere Motivation	4
Hinrich Bütjes Erinnerungen	4
Jochen Laukötter wird Landwirt	5
Demeter	6-7
Förderung von Demeter-Anbau – Im Gespräch mit Jan-Peter Bauck	6
Die kleine Kartoffel	7
Landbauforschung	8-11
Ein immerwährender Prozess	8
Die Erle	9
Die Pute	10-11
Bauckhof Klein Süstedt	12-15
Einführung	12
Wir sind den Tieren verpflichtet	13
Ökologische Tierzucht	14
Heimisches Futter, passende Rassen	15
Das Jahr im Blick	15
Bauckhof Amelinghausen	16-19
Einführung	16
Von der Idee zur Umsetzung	17
Kälber und Kühe	18
Demeter im Hofladen	18
Gute Gemüsekulturen	19
Maronen im Waldbestand	19
Bauckhof Stütensen	20-23
Einführung	20
Für Tier, Mensch und Boden	21
Wert(schätzung) der Arbeit	22
Gemeinsam Hand in Hand	23
Demeter-Weihnachtsbäume	23
Bauckhof Naturkost, Rosche	24-27
Einführung	24
Feste Werte, neue Wege	25
Eine Frage der Sorgfalt und Kontrolle	26
Kreativität in der Küche	27
Wohnprojekt Amelinghausen	28
Hof wird Dorf	28
Ausbildung auf den Bauckhöfen	28
Spenden und Fördern/Termine	29
Unsere Produkte	30-31
Kurz vorgestellt/Öffnungszeiten	31



Liebe Leserinnen und Leser,

wie beantworten wir die Frage nach persönlichen Werten? Woran orientiere ich mich, was ist mir wichtig? Fragen, die nicht leicht zu beantworten sind. Obwohl die Möglichkeiten, an Informationen zu gelangen, noch nie so vielfältig waren wie heute, wird dadurch nicht mehr Klarheit geschaffen. Im Gegenteil: Je mehr Informationen wir zu einem Thema erhalten, desto schwieriger wird es oft, Vor- und Nachteile abzuwägen, sich eine Meinung zu bilden und Entscheidungen für sich zu treffen.

Die Informationen aus der medialen Welt bleiben oft abstrakt und häufig fehlen die konkreten Bezugspunkte zu den Themen. Wie soll ich aber zum Beispiel über die Befindlichkeiten von Tieren urteilen, wenn ich das Tier nie erlebt habe, nie in einem Stall oder einem Schlachthof gewesen bin?

Der direkte Kontakt in der Landwirtschaft zur Natur, dem Wetter, den Tieren, den Pflanzen und vor allem den verschiedenen Menschen macht es für die Baukhöfler an vielen Stellen leichter, Orientierungen zu finden beziehungsweise Werte auszubilden und diese auch positiv in die Welt zu tragen.

Landwirtschaft ist kein abstraktes Gedankenkonstrukt, sondern durch und durch Realität. Wenn das Frühjahr kommt, muss ausgesät werden, damit man im Herbst ernten kann. Es geht um Werden und Vergehen. Die Tiere müssen gefüttert und versorgt werden, damit es ihnen gut geht und sie nicht krank werden. Es geht um Pflege, Sorgfalt und Verantwortung – für Mensch, Tier und Boden. Den Baukhöfen geht es um einen nachhaltigen, verantwortungsbewussten Umgang in allen Bereichen der Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung, sodass sich alle Lebewesen wohlfühlen können und für kommende Generationen etwas aufgebaut wird.

Ich freue mich sehr, dass ich als Geschäftsführer der Landbauforschungsgesellschaft die Baukhöfe begleiten konnte und schaue auf ein weiteres spannendes Jahr.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre!

Mit herzlichem Gruß,

Matthias Zwick



Geburtstagsflammkuchen im Kuhstall.



Rouven Bremer, Carsten Bauck und Linda – die Heidekartoffel.

Früher einmal

Erinnerungen von Hinrich Bütje



Über den Gründungskreis der Waldorfschule in Lüneburg hat Hinrich Bütje in den 1980ern Joachim Bauck kennengelernt. Er fragte ihn, ob er die Bauckhöfe in der Buchhaltung und im Steuerwesen unterstützen wolle. Heute ist Hinrich Bütje im teilweisen

Ruhestand, aber noch für die Landbauforschung aktiv und steht den Bauckhöfen weiterhin mit Rat und Tat zur Seite. Heute wie vor 30 Jahren ist die Lederaktentasche sein Markenzeichen, das jeder auf dem Hof kennt, denn die Tasche hat er bei seiner regelmäßigen Runde zu den verschiedenen Hofstellen in Amelinghausen stets dabei. Eine Erinnerung ist Hinrich Bütje besonders präsent: Die soziale Buchführung, die sie damals versucht haben einzuführen und umzusetzen. Ein spannender Gedanke, der über die Kostenstellen-Zuordnung heutiger Buchführungen hinausgeht. Menschliche Arbeit, Maschinen- und Betriebsmitteleinsatz, Erträge und Aufwendungen werden so zusammengestellt, dass die sozialen Beziehungen und Verbundenheiten der gemeinschaftlich Tätigen deutlich werden. Daraus haben sich die Wertschätzung für die Arbeit und die Erkenntnis für die Mitarbeitenden, in welcher Verbindung sie zu den wirtschaftlichen Bereichen stehen sowie ein Bewusstsein für die Zahlen entwickelt.

Der Kreislauf ist unsere Motivation

Werte – was uns antreibt

Die Frage nach den eigenen Werten beschäftigt die Bauckhöfe und Bauckhof Naturkost mit jeder Entscheidung, die getroffen wird, und mit jedem Prozess, den wir anschieben. Der Kreislauf spielt in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft eine große Rolle, sodass es kein Wunder ist, dass sich hier alle Werte in den einzelnen Stationen widerspiegeln. In der vierten Ausgabe des Bauckhof-Rundbriefs wollen wir verschiedene Themen und Fragen, die die Höfe, die Lebensgemeinschaft und Bauckhof Naturkost beschäftigen, aufgreifen.

Eine Frage der Wertschätzung

Was ist mir wirklich wichtig? – Eine Frage, die sich jeder Mensch ab und zu einmal stellen sollte. Für Michaela Weber vom Bauckhof Amelinghausen ist es zum Beispiel die Schönheit. Damit ist nicht das neue Kleid, die Frisur oder das Designmöbel gemeint, sondern das Gefühl. Michaela Weber ist für die Versorgung der Gemeinschaft in Amelinghausen verantwortlich: „Die gemeinsamen Essen haben eine große Bedeutung, das spiegeln uns die Schüler, die bei uns ihre zweiwöchigen Landbaupraktika absolvieren, wider.“ Michaela und ihr Team wenden jeden Tag viel Zeit für die Zubereitung der zwei gemeinsamen

Mahlzeiten auf – Frühstück und Mittagessen. „Wir essen gemeinsam und wir beenden das Essen gemeinsam. Das beinhaltet auch die Wertschätzung für unsere Arbeit, die Zeit, die wir uns nehmen, ein gutes Essen zuzubereiten“, erklärt Michaela, „den Rahmen, den wir dafür schaffen. Die Tische werden ordentlich eingedeckt, es stehen Blumen auf dem Tisch, wir machen unser Umfeld schön. Die gemeinsamen Mahlzeiten sind zum Erholen, Kraftschöpfen und zum Austausch eine wertvolle Einrichtung.“ Das Feedback aus Elternabenden und -gesprächen ist eindeutig: Bei den Schülern hinterlässt das Essen auf dem Bauckhof einen nachhaltigen Eindruck.



Jörg Timme-Rüffler mit Bewohnern des Bauchofs Stütensen auf der Kuhweide.



Bauchof-Müller Clemens am Rüttler.

Eine Frage der Verpflichtung

Im krassen Gegensatz zu dieser Schönheit stehen Notwendigkeiten. Wenn tierische Produkte ein Teil unserer Ernährung sind, dann ist auch die Frage, wie wir Tiere töten, wichtig. „Es ist unsere Verpflichtung, uns mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Als landwirtschaftlicher Betrieb, aber auch als Gesellschaft“, betont Carsten Bauck vom Bauchof Klein Süstedt. Bei dieser Frage hört das Interesse auf allen Ebenen auf. Bei den Verbrauchern ebenso wie bei den Behörden, sogar bei den Bio-Verbänden. „Vor dem Schlachthaus enden die Richtlinien, enden sogar weitestgehend die Gesetze, hier stehen nur noch die hygienischen Bestimmungen im Vordergrund.“ In enger Verbindung hierzu steht auch die Frage nach den Rassen. Die ökologische Tierzucht steckt noch in den Kinderschuhen und versucht, Brücken zu bauen, zwischen Wirtschaftlichkeit und Tierwohl.

Eine Frage der Vernunft

Fragt man Jan-Peter Bauck vom Bauchof Naturkost Rosche, warum er in seinem Betrieb möglichst viele Demeter-Erzeugnisse verarbeiten will und warum er nach Kräften den biologisch-dynamischen Anbau stärkt, ist die Antwort eindeutig: „Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist die beste und

nachhaltigste Anbauweise.“ Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist eine Kreislaufwirtschaft, die die Pflege und den Aufbau des Bodens, das Tierwohl und auch das Menschenwohl in den Fokus stellt – nicht zuletzt durch die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel. Forschung, (Weiter-)Entwicklung und Engagement beinhalten diesen Impuls, das möglichst Beste zu geben und zu erreichen.

Eine Frage der Teilhabe

Um Wertschätzung geht es auch in der Lebensgemeinschaft des Bauchofs in Stütensen. Wonach bemisst sich denn der Wert eines Menschen? An seiner effektiven Arbeitskraft oder doch eher an dem Willen, sich so gut er kann zu beteiligen? Für Menschen mit Hilfebedarf ist die Teilhabe am Leben in der Gemeinschaft, in der Gesellschaft sehr wertvoll – selbstbestimmt, gleichberechtigt zu sein, anerkannt und wertgeschätzt zu werden. Ein Thema, das in der breiten Gesellschaft trotz der Inklusionsbemühungen nur wenig wahrgenommen wird.

Jede Frage, mit der sich die Menschen auf den Bauchhöfen beschäftigen, ist wiederum Teil des eigenen, aber auch des gemeinsamen Kreislaufs – Sie als Kunden, Freunde und Partner inbegriffen.

Für die Zukunft

Jochen Laukötter wird Landwirt

Über Umwege ist der ehemalige Industriekaufmann und Student der Geschichte und Politik zu seinem Traumjob Öko-Landwirt gekommen. „Meine Freundin brachte mich auf die Idee den Jagdschein zu machen. Das hat



uns auch dazu angeregt, dass wir uns tiefere Gedanken über unsere Lebensmittel und Essgewohnheiten gemacht haben. Das Naturerlebnis beim Jagen weckte in mir außerdem den Wunsch, mich auch beruflich umzuorientieren“, erzählt der 27-jährige Auszubildende zum Landwirt, der nach einem Jahr auf einem Demeterbetrieb am Niederrhein auf den Bauchof nach Klein Süstedt gewechselt ist. „Für mich ist der Ökolandbau die Zukunft und der Bauchof überzeugt mich durch sein Engagement und seine Bemühungen, den Ökolandbau zukunftsfähig zu machen und unsere Anliegen und Themen auch den Verbrauchern näher zu bringen. Mein Arbeitsschwerpunkt sind die Legehennen, das macht mir viel Spaß ... Hühner haben mich schon vorher begeistert – ich habe es sozusagen geschafft Hobby und Beruf zu vereinen.“

demeter

Der Verband

... zeichnet Produkte aus, die aus der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise kommen. In Deutschland wirtschaften rund 1.450 Landwirte mit über 70.000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Zum Demeter e. V. gehören zudem etwa 400 Demeter-Hersteller und -Verarbeiter sowie Vertragspartner aus dem Naturkost- und Reformwaren-Großhandel.

Richtlinien für Demeter-Produkte

Im Vergleich zur EU-Bio-Verordnung sind die Richtlinien des Demeter e.V. umfangreicher und strenger. Beide umfassen Mindeststandards sowohl für Erzeuger als auch Verarbeiter. Während die EU-Bio-Verordnung beispielsweise ökologische und konventionelle Bewirtschaftung auf einem Betrieb ermöglicht, müssen Demeter-Erzeugnisse von Betrieben stammen, die ausschließlich biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden.

Demeter-Produkte müssen laut Richtlinien mindestens 90 Prozent Demeter-Rohstoffe enthalten. Nur wenige absolut notwendige Zusatzstoffe und Prozesshilfsstoffe sind in der Verarbeitung erlaubt. Jodierung, Nitritpökelsalz und sogenannte natürliche Aromen sind verboten. Ausschließlich Aromaextrakte sind zugelassen. Die EU-Bio-Verordnung erlaubt noch Zusatzstoffe, die bei Demeter tabu sind.

www.demeter.de



Förderung von Demeter-Anbau

Gespräch mit Jan-Peter Bauck

Als Hersteller von Demeter-Lebensmitteln gehört die Bauck GmbH mit der Marke Bauckhof Naturkost zu den Pionieren der Demeter-Produzenten. Jan-Peter Bauck leitet seit 25 Jahren das 1969 gegründete Unternehmen mit Firmensitz in Rosche.



Jan-Peter Bauck

„Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist die konsequenteste und nachhaltigste Anbauweise. Sie wirkt sich positiv auf den Humusaufbau aus, erhöht die Fruchtbarkeit der Erde und ist voller Wertschätzung für Mensch, Tier, Pflanze und Boden. Sie spiegelt eins zu eins unser Leitbild und unser Selbstverständnis wider“, erklärt Jan-Peter Bauck sein unternehmerisches Engagement zur Förderung der Landwirtschaft nach Demeter-Richtlinien. Der EU-Ökostandard ist der Mindeststandard der Zutaten, die von der Bauck GmbH weiterverarbeitet werden, der eigene Anspruch aber liegt deutlich höher. „Wir wollen so viele Demeter-Zutaten verarbeiten wie möglich.“ Besonders bei Produkten, die mehrere Zutaten enthalten, ist das oftmals schwierig, da nicht immer alle Rohstoffe in verlässlicher Menge in Demeter-Qualität zur Verfügung stehen. Anhand eines Beispiels wird die Notwendigkeit, den Demeter-Anbau zu unterstützen deutlich.

Beispiel Müsli-Zutaten

Die Demeter-„Hafer Müsli Hofmischung“ beinhaltet beispielsweise Haferflocken, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne und Sultaninen. Die Zutaten müssen in ausreichenden und verlässlichen Mengen zur Verfügung stehen, damit das Produkt als Demeter-Müsli vermarktet werden kann. Zutaten wie zum Beispiel Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne und Sultaninen wer-

den in Deutschland so gut wie gar nicht angebaut. „Wir bemühen uns also Partner zu finden, die für uns biologisch-dynamisch anbauen. Bei den Getreidezutaten in unseren Produkten ist es in Deutschland nicht ganz so schwierig, aber für die anderen genannten Zutaten schon“, erklärt Jan-Peter Bauck. „Hierbei spielt natürlich eine Rolle, wo die Zutaten gut gedeihen. Die benötigte Sonnenblumen-Art und Leinsaat werden in unserem Land kaum angebaut, sodass wir uns Partner möglichst in der nahen Europäischen Union suchen. So nah wie möglich ist auch eine Vorgabe für unseren Einkauf.“

Erfolg für den Demeter-Anbau

Die Bauck-Einkäufer konnten einen französischen Bio-Bauern von der Demeter-Landwirtschaft überzeugen. Künftig bezieht der Naturkosthersteller von diesem Betrieb neben Leinsaat auch Kichererbsen, Buchweizen sowie Hirse: „Das ist ein Geben und Nehmen – die Menschen der landwirtschaftlichen Betriebe müssen offen sein, wenn sie auf biologisch-dynamische Bewirtschaftung umstellen. Wir müssen uns gegenseitig vertrauen und aufeinander verlassen können. Von unserer Seite sorgen wir für eine wirt-



schaftliche Perspektive, indem wir mehrjährige Verträge abschließen und uns schon heute auf den Preis einer Frucht einigen. So kann der Partnerbetrieb besser planen und wir ebenso, weil wir vorrangig oder sogar exklusiv beliefert werden.“

Mehr Produkte in Demeter-Qualität
„Unsere Bemühungen in der Förderung des Demeter-Anbaus haben

sich ausgezahlt“, erklärt Jan-Peter Bauck. „Wir bekommen Sonnenblumenkerne aus Ungarn, Buchweizen aus Litauen, Kichererbsen aus Italien. Unsere Anbauer sind nicht nur dichter an uns dran, sie wirtschaften vor allem biologisch-dynamisch, sodass wir unseren Kunden mehr glutenfreie Produkte in Demeter-Qualität anbieten können.“ Einen weiteren Erfolg konnte

die Bauck GmbH hier beim Bezug von glutenfreiem Demeter-Hafer erzielen. Zwei Betriebe, von denen das Unternehmen seit Jahren glutenfreien Hafer bezieht, haben auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. Durch diese Kooperation konnten die Demeter-Haferbreie bereits zum Herbst dieses Jahres zusätzlich auf glutenfreie Qualität umgestellt werden.

Die kleine Kartoffel ...

... und die eigenen Werte: Ökologie statt maximale Ausbeute

Im vergangenen Rundbrief wurden die Unterschiede im Anbau von Kartoffeln ausführlich erklärt – unter anderem warum sich die Bauckhöfe gegen die Verwendung von Kupfer aussprechen.

Wie berichtet, hat ein Demeter-Betrieb rund 30 Prozent weniger Ertrag aufgrund des Verzichts. In diesem Jahr war die Wetterlage extrem ungünstig für den Kartoffelanbau. Die Krautfäule sorgte dafür, dass die Kartoffelkulturen frühzeitig abgestorben sind und die Knollen sich nicht weiter ausbilden konnten. Daraus ergaben sich Ernteeinbußen – im vergangenen Jahr wurden 1.200 Tonnen (50 Hektar) geerntet, in diesem Jahr waren es nur 740 Tonnen von insgesamt 60 Hektar. Dazu kommt, dass sich kleine Kartoffeln

schlechter vermarkten lassen. Wirtschaftlich eine schwierige Situation.

Geschmacklich ausgezeichnet

Die Kartoffeln sind in diesem Jahr zwar klein, aber geschmacklich ausgezeichnet. Linda und Belana sind die Hauptsorten, die auf den Bauckhöfen angebaut werden. Durch den sorgsam Anbau besitzen sie eine feinzellige Struktur und ein harmonisches Gefüge von Spurenelementen, Mineralstoffen und Vitaminen.

Hintergrund des Kupferverzichts

Kupfer wird als Kontaktfungizid sowohl im konventionellen als auch im biologischen Kartoffelanbau (nach EU-Öko-Verordnung) angewendet. Das Fungizid Kupfer steht aber in der Kritik, weil es langfristig Mikroorganismen und

Bodenfruchtbarkeit schädigt. Das Übergangsmetall wird im Boden angereichert. Es verringert die Biodiversität und vertreibt nützliche Tiere wie den Regenwurm. Mit dem Verschwinden der Regenwürmer hat die biologisch-dynamische Landwirtschaft in Klein Süstedt Anfang der 1930er-Jahre begonnen.



Ein immerwährender Prozess

Die Landbauforschungsgesellschaft ist 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.

Eine Aufgabe der Landbauforschung liegt außerdem in der Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Sie gibt Impulse und fördert die Forschungsarbeiten im sozialen, kulturellen und landwirtschaftlichen Kontext der Höfe. Die zentrale Aufgabe besteht in den beiden Bereichen „gemeinnützige Tätigkeiten“ und „Forschung“. Im pädagogischen Bereich wird jungen Menschen durch Praktika ein Einblick in die biologisch-dynamische Landwirtschaft und das Hofleben gegeben. Vor diesem Hintergrund hat insbesondere die Familie Remer über Jahrzehnte verschiedene Themen bearbeitet. Im Vordergrund der Forschung stehen die Themen Boden, Präparatearbeit, Kulturpflanzen/Saatgut, Waldbau, Waldwirtschaft, Tierhaltung und Tiergesundheit. In dieser Ausgabe berichtet Raimund Remer über die positiven Eigenschaften der Schwarz- und Grau-Erle.

Die Landbauforschung ist mit externen Forschern und Instituten vernetzt.



Schwarzerle

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

Eine Betrachtung der Erle

Jeder Baum zaubert durch den Wuchs seine besondere Harmonie

Für die Zukunft der Menschheit müssen – bezogen auf die Luftqualität und die Wasserressourcen – noch höhere Werte aus den weltweiten Wäldern geschaffen werden. Raimund Remer forscht für die Landbauforschung unter anderem zur Bedeutung einzelner Baumarten und deren Vergesellschaftungen im Wald.

Unter Berücksichtigung des Klimawandels sollte bei der Gestaltung von Wäldern vorausschauend gehandelt werden. Im inneren Lebensgefüge des Waldes spiegeln sich, dem jeweiligen Standort entsprechend, die Aktivitäten der vielen unterschiedlichen Baumarten wider. Das Leben der Wälder intensiviert und erhebt sich zu weiteren Stufen durch die entsprechenden Gehölz-Vergesellschaftungen. Besonders im Wurzelraum treten dann neue Bewegungen auf. Aus diesen Forsten sind grundlegende Merkmale für den Waldbau neu zu entwickeln.

Wir erahnen Manches durch Zeigerpflanzen. An ihnen erkennt man Zustand und Nährstoffwerte des Bodens wie zum Beispiel Säuregehalt und Alkalität. Die Weiser-Pflanzen zeigen die Veränderungen im Boden an. Auf unseren Versuchsflächen erkennt man, bedingt durch die längeren Regenperioden einerseits und die sich ausdehnenden Trockenzeiten andererseits, dass mehrere Baumarten leiden.

Schwarz- und Grau-Erle

Bei der Wahl der Bäume liegt ein Augenmerk auf der Verrottung der organischen Substanzen wie Nadeln, Laub, Äste usw. – sie sollten sich nur zu nützlichem Humus umsetzen. Zur qualitativen Kompostierung braucht es besondere Pflanzen- und Tierarten. So manche Kräuter oder Gehölze treten in bestimmten Zeit-, Raum- und Lichtverhältnissen besonders günstig auf. Das Laub der Schwarz-Erle (*Alnus glutinosa*)

und noch mehr das der Grau-Erle (*Alnus incana*) kann durch gezielte Vergesellschaftung hilfreich auf die Humusbildung und das Wurzelwerk wirken. Die Erle wurzelt tief und erschließt so für ihre Nachbarn den Boden und schafft Zugang zu Nährstoffen. Die Erlen, die zu den Pionierbäumen zählen, können auf schlechten Böden angebaut werden und verbessern durch ihre Eigenschaften die Bodenqualität – besonders die Grau-Erle mit ihrem raschen Wuchs (Triebhöhe ein Meter pro Jahr). So kann dieses Holz schon relativ bald nach dem Anbau (25 bis 40 Jahre) genutzt werden. Dieses leichte Holz, das nach der Trocknung weder schrumpft noch springt, wird gerne für Spielzeug sowie für Wandverkleidung in Wohnungen, für Möbel und ähnliches genutzt.

Die Grau-Erle bildet um ihre Rinde äußerlich eine besondere Schicht, die den Stamm vor Trocknung schützt. Dies ist eher eine Art Kork (Periderm), der sich von innen bildet, als eine gewöhnliche Borke.

Mit der pilzreichen Erde lebt das Erlengehölz in seinem Feinwurzelsystem in Symbiose mit Mykorrhiza. Der Pilz nutzt Zuckerartiges und leitet dem Baum Eiweiß zu. Fast alle Gehölze der Wälder reagieren ähnlich. In einer zweiten symbiotischen Beziehung, die nur bei wenigen Gehölzen besteht, wirken ähnlich wie bei Schmetterlingsblütlern Bakterien (*Frankia alba*). Diese bilden an kräftigen Wurzeln vielzählige Knöllchen, die dem Baum eiweißartige Stickstoff-Formen erschließen und gleichzeitig süßliche Stoffe in sich aufbauen. Eine besondere Eigenschaft beider Erlenarten ist die Aufnahme und Bildung von Wasser.

Erlen und Bienen

Wenn die Bienen aus dem Winterschlaf erwacht sind, finden sie in warmen Märzstunden kraftvolle Pollen in den Erlen, die als Nahrung für die in Zellen wartenden



Mykorrhiza-Symbiosen im Feinwurzelsystem.



Bakterienknöllchen an Wurzeln.

Larven und die Arbeiterinnen dienen. Die Grau-Erle und die größere Schwarz-Erle sind in ihrer Blütezeit unseren Waldbäumen weit voraus. Das Wunderwerk der kleinen Kätzchen (♂) der Schwarz-Erle wartet im Winter mattpurpur auf das Erblühen, oft schon Ende Februar blüht es bis zu sechs Wochen lang dunkelgelb. Die Zapfen (♀) sind erst dunkelpurpur, später warten die Knospen in dunkelrot auf die Reifung der Pollen. Jede dieser Erlen hat ihre ganz besonderen Geheimnisse zur Samen-Bildung. Aber noch größere Geheimnisse birgt die Erle in sich: ihre Hilfe für andere Bäume, für Kräuter und Tiere wie auch für die Lockerung der Böden und das gezielte Lösen von Mineralen unserer Erde. (Raimund Remer)



Erlen-Zäpfchen (links) und Erlenkätzchen.



Robust und bewegungsfreudig präsentieren sich die Hockenhull-Puten.

Die Suche nach der Öko-Pute

Erste Ergebnisse des Forschungsprojekts „Pute“

Die Pute ist ein Tier, über das viele Menschen nur wenig wissen, obwohl es auf vielen Speisekarten präsent ist. Sei es der Salat mit Putenstreifen oder das fettarme Schnitzel, das uns zwischen Tipps zu gesunder Ernährung und Beschreibungen neuester Schlankheitskuren aus mancher Zeitschrift entgegenlacht.

Was viele nicht ahnen, ist, dass hinter diesen „gesunden Gerichten“ Hochleistungstiere stehen, die meist wenig tiergerecht gehalten werden. Diese Tiere wachsen innerhalb kürzester Zeit sehr schnell und setzen insbesondere im Brustbereich viel Fleisch an. Bei diesem schnellen Fleischansatz kann das Knochenwachstum häufig nicht mithalten und durch die Gewichtsbelastung kommt es nicht selten zu Lahmheiten und Deformationen der Beine. Im konventionellen Bereich werden Puten in der Regel in hohen Besatzdichten in Ställen ohne Zugang zu einem Auslauf gehalten. Aufgrund von Reizarmut und Platzmangel sowie der beschriebenen körperlichen Beeinträchtigungen bewegen sich die Tiere nur wenig. Dadurch kann es zu weiteren negativen Begleiterscheinungen kommen. Dazu gehö-

ren Entzündungsprozesse an der Brusthaut und unter den Fußballen, die sehr schmerzhaft für die Tiere sind. Unter anderem aufgrund der mangelnden Beschäftigung beipicken sich die Tiere häufig gegenseitig; im schlimmsten Fall bis zum Tod.

Ökologische Putenhaltung

Nun stellt sich die Frage, warum das Thema für den Bauk Hof relevant ist. Der Grund dafür ist, dass es keine ökologischen Zuchtprogramme für Puten gibt, das heißt auch im ökologischen bzw. biologisch-dynamischen Bereich werden konventionelle Tiere eingesetzt. Leider verschwinden die zuvor beschriebenen Probleme der Tiere nicht einfach durch die prinzipiell tiergerechteren Bedingungen in der ökologischen Putenhaltung. Es ergeben sich sogar weitere Problemfelder. Ein entscheidender Aspekt ist, dass die ökologischen Futtermittel eine geringere Konzentration an wichtigen Nährstoffen aufweisen, sodass die Tiere, in denen das beschriebene Wachstumspotenzial steckt, nicht ausreichend versorgt werden. Im übertragenen Sinne hieße das, einen Leistungssportler auf Diät zu setzen. Aus diesem Grund ist es zulässig, dass bis zu 5 Prozent kon-

ventionelle Futtermittel eingesetzt werden, die das Nährstoffdefizit ausgleichen sollen. Dieser Anteil wird in der ökologischen Putenhaltung auch überwiegend eingesetzt. In der biologisch-dynamischen Tierhaltung wird dagegen zu 100 Prozent ökologisches Futter eingesetzt, was für die Putenhaltung eine große Herausforderung bedeutet.

Gefahr durch Krankheiten

Bei diesem Dilemma helfen auch der Auslauf ins Grüne und das erhöhte Platzangebot nicht. Diese eigentlich tiergerechteren Bedingungen können für die sensiblen Tiere sogar ein erhöhtes Erkrankungsrisiko bedeuten. Temperatur und Luftfeuchtigkeit können nicht wie in den konventionellen Ställen einfach reguliert werden, und können den Tieren einiges abverlangen. Durch den Zugang zum Auslauf erhöht sich außerdem das Risiko, dass Puten mit Krankheitserregern in Kontakt kommen. Gerade auf einem Betrieb wie dem Bauk Hof in Klein Süstedt, wo viele Tierarten und insbesondere auch andere Geflügelarten gehalten werden, ist diese Gefahr besonders groß. Da die Puten nicht robust genug sind, kann es so zu Krankheitsgeschehen

kommen. Nicht umsonst werden auf konventionellen Puten-Betrieben in der Regel keine anderen Tiere gehalten und die Ställe sind nach außen abgeschottet und können nur unter strengsten Hygieneauflagen betreten werden.

Forschungsprojekt „Pute“

Unterm Strich bedeutet dies, dass die Puten durch die einseitige Zucht zu verschiedenen Krankheitsbildern neigen und mit den eigentlich tiergerechteren Bedingungen in der ökologischen Haltung weniger gut zurecht kommen. Wenn Putenfleisch in ökologischer bzw. Demeter-Qualität angeboten werden soll, ohne dass Einschränkungen in der Haltung oder der Fütterung vorgenommen werden, ergibt sich eine klare Aufgabe: Es braucht eine Pute, die besonders robust und daher für eine Haltung, die ihr eigentlich artgerechte Bedingungen bieten soll, geeignet ist. Diese Aufgabenstellung ist der Hintergrund für das laufende Forschungsprojekt in Klein Süstedt, das in Zusammenarbeit mit der Universität Kassel und der Hochschule für angewandte Wissenschaften in Hamburg durchgeführt wird (wir berichteten in den letzten Ausgaben). Im Rahmen des Projekts wurde ein Mobilstall umgebaut, sodass er jetzt sechs einzelne Abteile statt eines Innenraums bietet. In den Einzelabteilen werden jeweils zwei Gruppen von drei unterschiedlichen Puten-Genetiken gehalten. Die Tiere stammen aus England, sind weniger schnell wachsend bzw. anspruchsvoll und passen somit besser zu den ökologischen Bedingungen als es bei den regulär eingesetzten, beschriebenen Puten der Fall ist.

Weniger gesundheitliche Probleme

Von Juli 2015 bis Januar 2016 wurden insgesamt 300 Puten begleitet und untersucht. Dabei zeigten sich gute Ergebnisse. Ein Beispiel ist, dass die Tiere mit dem zu 100 Prozent ökologischen Futter gut zurecht gekommen und gewachsen sind. Besonders der Anteil des Brustfleisches war hoch, das sich ja



Christine Bremer und Anna Olschewsky dokumentieren Wachstum und Gesundheit der Pute.

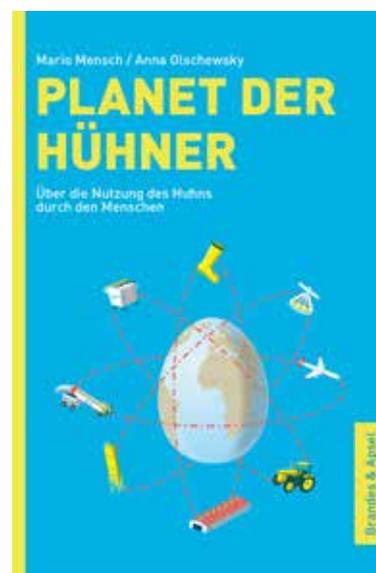
besonderer Beliebtheit erfreut. Positiv war, dass bei der beachtlichen Wachstumsleistung die Gesundheit nicht gelitten hat, wie das normalerweise der Fall ist. Die Tiere hatten bis zum Ende ein geschlossenes Federkleid und konnten sich trotz ihres Gewichts gut bewegen.

Als Herausforderung stellte es sich allerdings auch hier heraus, die Fußballen zu allen Zeiten gesund zu halten. Diesem Thema wird im weiteren Versuchsverlauf besondere Beachtung geschenkt werden.

Seit Juli 2016 ist der Stall erneut mit fröhlichem Gezwitz und Gekoller neuer Tiere erfüllt. Bis Januar 2017 werden die Tiere wieder regelmäßig gewogen und der Gesundheitszustand untersucht. Das Ganze wird noch ein drittes Mal wiederholt. Erst dann können die Ergebnisse statistisch ausgewertet werden. Abschließend soll eine Aussage getroffen werden, ob eine oder eventuell mehrere der untersuchten Genetiken für das Haltungssystem geeignet sind.

Das Besondere an diesem Versuch ist, dass er nicht auf einer Versuchstation sondern unter Praxisbedingungen stattfindet, was für die spätere Anwendbarkeit in der Praxis eine entscheidende Rolle spielt.

Es bleibt zu hoffen, dass sich am Ende eine Pute findet, die zu den Bedingungen auf ökologischen bzw. Demeter-Betrieben passt und sich in dieser Haltungsumwelt auch wohlfühlen kann. (ao)



Lese-Tipp:

Für alle die mehr über das Huhn erfahren wollen, z. B. wo es herkommt, welche Bedürfnisse es hat und wie die verschiedenen Haltungssysteme von konventionell bis bio genau aussehen, ist ab Frühjahr 2017 das Buch „Planet der Hühner“ im Buchhandel erhältlich. Anhand vieler Grafiken und kurzer Texte sind die genannten sowie weitere Themen übersichtlich aufbereitet.

Authentisch, ehrlich, konsequent

Bauckhof Klein Süstedt: Keimzelle der heutigen Bauckhöfe

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

1931 stellte Eduard Bauck den väterlichen Hof auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Die Probleme auf den Ackerflächen durch die beginnende industriell geprägte Landwirtschaft mit Kunstdüngern und tiefpflügenden Maschinen haben ihn offen für andere, nachhaltige Möglichkeiten gemacht.

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 heute 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 Forschungsarbeit für eine robuste Bio-Pute und das Engagement Carsten Baucks im „Kompetenzkreis Tierwohl“.



Hahn der Linie „Bress-Gaulloises“ – eine alte französische Wiesenhuhn-Rasse.

Daten & Fakten

Acker-/Weideland	80 Hektar
Wald	5 Hektar
Gebäude	5 Wohnhäuser diverse Betriebsgebäude 13 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland 2 Festställe 2 Aufzuchtstationen, Bullenstall
Betriebsleitung	4 Familien mit 6 Kindern
Mitarbeiter	35
Auszubildende	1 Landwirt, 1 FÖJ

Zertifikate	Demeter, Bioland, Global GAP
Auszeichnung	Pro-Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztier- haltung, Förderpreis für ökologischen Landbau
Hofladen	freitags von 10 bis 18 Uhr samstags von 10 bis 13 Uhr
Online-Shop	www.bauckhof-shop.de

BAUCKHOF
biologisch-dynamische Landwirtschaft



Kontakt
Eichenring 18
29525 Uelzen (Klein Süstedt)
Telefon: 05 81 90 16-0
E-Mail: versand@bauckhof.de



Wir sind den Tieren verpflichtet

Der Wert des Lebens – ein Kreislaufgedanke für die Zukunft

Das Geflügel ist das Spezialgebiet des Bauchofs in Klein Süstedt. Mit seiner Fachkompetenz und den Anstrengungen für das Tierwohl, gegen das Vergasen der männlichen Legehennen-Zuchtlinien, für die ökologische Tierzucht und für eine ausgezeichnete Haltung hat sich der Betrieb deutschlandweit einen Namen gemacht.

„Wir sind den Tieren verpflichtet“, betont Carsten Bauck, wenn er von der Tierhaltung, Ernährung, aber auch von der Tötung spricht, die nach wie vor viel zu oft tabuisiert wird. „Alle wollen Küken sehen, wissen, wie die Tiere gehalten werden, aber keiner will sich mit dem Thema des Tötens auseinandersetzen oder auch damit, wie die Tiere gezüchtet wurden.“ Aber genau diese Fragen sollte sich jeder stellen, der Fleisch isst. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist ein Kreislauf, das gesamte Leben ist ein Kreislauf – egal ob Huhn, Mensch oder Pflanze. Alles gehört zusammen, alles bedingt einander. „Wenn ich Geflügel will, dann nicht nur das gute Brustfleisch. Das Kreis-

laufdenken muss sich auch in den Köpfen der Menschen verankern, wenn wir die Tierhaltung verändern wollen“, so Bauck.

Natürliche Prozesse erhalten

Gekauft wird vor allem helles, mageres Fleisch, die Brust des Hähnchens. Das führte dazu, dass die Züchtung sich in eine Richtung entwickelte, die gut für den Fleischabsatz, aber nicht gut für das Tier ist. Die Genetik der Geflügelrassen liegt in der Hand dreier weltweit agierender Konzerne (Bericht Rundbrief 2015), und auch hier gibt es lediglich eine Handvoll genetischer Linien. Neue Techniken wie das Genscreening, das anders als bei der Genmanipulation nicht in das Erbgut eingreift, führen dazu, dass Gensequenzen selektiert und wie im Baukastenprinzip zusammengefügt werden. Die Wissenschaft umgeht damit den natürlichen und langwierigen Prozess der Züchtung: Ergebnisse, die sonst zehn Jahre und mehr in Anspruch genommen haben, sind innerhalb eines Jahres zu erzielen. Wahrscheinlich mit gravierenden

Folgen: „Schon jetzt ist der genetische Pool sehr klein. Wenn wir so weitermachen, werden die über viele Jahrzehnte und Jahrhunderte gezüchteten Rassen vollständig verschwinden.“ Ein Kreislauf, der bildlich immer enger wird und in dem der Verbraucher eine maßgebliche Rolle spielt – durch seine Kaufentscheidung kommen die Gesetze der Marktwirtschaft zum Tragen. Worauf wird das Augenmerk gelegt? Auf billiges, massenhaft vorhandenes Fleisch? Oder fordert der Verbraucher gute Tierhaltung ein und ist er bereit, diese auch zu bezahlen? „Diese Zusammenhänge sind sehr komplex. Bis die Verbraucher soweit informiert sind und sich dieses auch im Kaufverhalten widerspiegelt, werden wohl noch Jahre vergehen. Bleibt zu hoffen, dass die genetische Vielfalt dann noch existiert.“ Deshalb ist es dem Team des Bauchofs so wichtig, dieser Entwicklung etwas entgegenzusetzen und mit der eigenen Tierhaltung und dem Engagement im Bereich der ökologischen Tierzucht die natürlichen Prozesse zu erhalten.



Hahn und Henne der Linie „Domäne Silver“.



Küken der Linie „New Hampshire/Bresse/White Rock“.

Ökologische Tierzucht

Mastversuch mit sechs verschiedenen Legelinien-Rassen

Im vergangenen Jahr hat der Bauckhof Klein Süstedt im Rahmen der ÖTZ-Studien (Ökologische Tierzucht) 1.000 Hühner der Linie „Domäne Silver“ gehalten und deren Entwicklung als Legehennen dokumentiert. In diesem Jahr wurden sechs verschiedene Legelinien-Rassen im Mastversuch gehalten.

Der Mastversuch war als Tastversuch angelegt und wurde mit den Rassen New und White Rock durchgeführt, zwei Rassen aus den 1950er-Jahren; mit Bresse-Gauloises von zwei Züchtern (Domäne Mechtildshausen, Hofgut Rengodshausen) sowie Kreuzungen New Hampshire/Bresse und New Hampshire/Bresse/White Rock. Dabei wurde die Entwicklung beobachtet und dokumentiert, wieviel Futter mit welchen Bestandteilen die Tiere zu fressen bekamen und wie das Futter in der Entwicklung umgesetzt wurde. Ziel der Bemühungen ist die Züchtung eines modernen Zweinutzungshuhn – eine Rasse, die Eier legt und Fleisch gibt. „Bei unseren Studien haben uns besonders die Bresse-Gauloises erstaunt. „Das Weidehuhn Frankreichs, auch das Hähnchen der Könige“ genannt, ist ein klassisches Zweinutzungs-Huhn“;

erklärt Christine Bremer, zuständig für Züchtung und Forschung auf dem Bauckhof Klein Süstedt. „Es ist genauso gut zu mästen wie unsere deutschen Masthähnchen, allerdings benötigen sie nicht so hochwertiges Futter. Sie kommen viel besser mit Gras und unserem heimischen Futterangebot zurecht, sind sehr wuchsfreudig. In der Schlachtereier stellte sich dann allerdings heraus, dass sie viel Energie in ihre Eingeweide stecken und nicht so viel Fleisch ansetzen. Das erklärt, warum sie mit dem energieärmeren Futter gut zurechtkommen.“

Ein sehr schönes, gleichmäßiges Tier ist aus der Kreuzung von New Hampshire und Bresse hervorgegangen: „Sehr vitale Hühner, hier lohnt es sich auch, noch einmal weiter zu züchten. Im nächsten Jahr werden wir einen weiterführenden Versuch mit den ‚Bresse‘ machen.“ Christine Bremer ist sicher, dass diese ursprünglichen Weidehühner großes Potenzial haben. „Die Mastzeit wird verlängert, um festzustellen, ob nach der Ausbildung von Knochen und Gedärmen weitere Energie in den Fleischansatz geht.“ Die Hühner werden mit Keimgetreide und möglichst vielen heimischen Komponenten aufgezogen. Es werden zu-

dem verschiedene Kreuzungstiere mit verschiedenen Futtervarianten gemästet und die Hennen werden danach zur Legeleistungsprüfung ins das Thünen-Institut für Ökologischen Landbau nach Trenthorst (www.trenthorst.de) gebracht.

Hintergrund

Mit der ökologischen Tierzucht wollen die Initiatoren die Rassen in der Nutzung wieder zusammenführen. Das Hauptaugenmerk gilt hier dem Tierwohl. Ein weiterer wichtiger Grund für den Bauckhof Klein Süstedt, sich zu engagieren: Die Rechte an der Genetik der Tiere gehören in bäuerliche Hände und nicht in die weniger Menschen an der Spitze von mächtigen Großkonzernen.



Zum Abschluss des Tastversuchs fand ein Testessen statt.

Heimisches Futter, passende Rassen

Geflügel braucht hochwertiges Eiweiß

„Wir versuchen natürlich nicht nur, geeignete Hühnerrassen für unsere Region zu finden, sondern auch geeignete Futterpflanzen, die wir bei uns anbauen können.“ Christine und Rouven Bremer nehmen für den Bauckhof Klein Süstedt an den Futteranbau-Versuchen der Landwirtschaftskammer teil.

Soja ist eine tropische Pflanze, deren Anbau in nördlichen Regionen sehr anspruchsvoll ist. „Die Witterung muss stimmen, damit Soja gut gedeiht. Die Wahl eines günstigen Aussaatzeitpunktes während einer Hochdruckphase verbessert die Erfolgsaussichten im Anbau“, erklärt Christine Bremer. Der Wetterbericht und die Erkenntnisse von Maria Thun helfen der Landwirtin dabei.

„Wir sind jetzt im dritten Jahr der insgesamt fünf Versuchsjahre. Im ersten Jahr war der Ertrag gut, im letzten Jahr mussten wir alles unterpflügen und in diesem Jahr bin ich sehr zufrieden. Der eine Schlag brachte einen mittelmäßigen Ertrag, da wir nicht beregnet haben. Der zweite, der beregnet wurde, war überdurchschnittlich gut.“ Ein bemerkenswerter Punkt für den Anbau von Soja und Lupinen ist für Christine Bremer, dass die Erträge dieser Pflanzen im Ökolandbau denen der konventionellen Landwirtschaft in nichts nachstehen. „Als Leguminosen sammeln diese Pflanzen ihren Stickstoff selbst, dazu sorgen sie noch in den Fruchtfolgen für eine sehr gute Bodenvorbereitung.“ Die Versuche zur Lupine befinden



Lupinenblüte auf der Versuchsfläche.

sich im zweiten Jahr. „Die Lupine wird im europäischen Raum schon lange angebaut und ist sehr gut für die trockenen und sandigen Böden bei uns geeignet. Sie bietet viel Potenzial für die Ernährung von Tieren. Problematisch ist die Anfälligkeit der Süßlupine für einen bestimmten Pilz. Dieser kann eine komplette Ernte zerstören. Daher wird beim Bauckhof auf die Züchtung einer resistenten Sorte gesetzt.“

Das Jahr im Blick

Trotz kleiner Kartoffeln zufrieden

Rouven Bremer ist verantwortlich für die Landwirtschaft auf dem Bauckhof Klein Süstedt und hält den „Kreislauf“ in Schwung.

„Unser Jahr hat Anfang März früh begonnen. Die erste Aufgabe ist die Vorbereitung der Wiesen für die Rinder – ist das Gras gut durch den Winter gekommen? Müssen wir nachsäen?“, erzählt Rouven Bremer. „Das erste Getreide auf dem Acker ist der Sommerweizen, anschließend haben wir die Sortenversuche der Lupine für die Landwirtschaftskammer gedreht.“ Die Wetterlagen sind maßgeblich für den Zeitpunkt der Aussaat der verschiedenen Feldfrüchte. Mitte April wurden die Kartoffeln gelegt, 22 Hektar statt 14, da Klein Süstedt acht Hektar Fläche dazubekommen hat. Die Pflege des

Winterweizen und -roggen folgte, er wurde bereits im Herbst ausgesät. „Ganz zum Schluss kommt die Sojabohne in die Erde, sie braucht einen besonders guten Start, damit sie hier gut wächst.“ Ende Mai wird Klee gras als Untersaat in den Winterweizen ausgesät und die Kartoffeln müssen gepflegt werden – ein Rhythmus des Aufhäufelns und Runterstriegelns. Mitte Juni konnte bereits das Bullenfutter geerntet werden, ein richtig guter Ertrag, der das Winterfutter an Silage bereits zu 60 Prozent sichergestellt hat. Genau zur Jahresmitte hat das feuchte Wetter der Kartoffel zugesetzt, sodass die Krautfäule zu einem geringeren Ernteertrag führte. Trotzdem: „Dieses Jahr war ein sehr schönes Jahr“, so Rouven Bremer. „Es hat alles gut geklappt, wir konn-



Die Kartoffelblüte verrät noch nichts von den kommenden Schwierigkeiten mit der Krautfäule.

ten uns gut um alle Kulturen kümmern, die Abläufe haben gestimmt und besonders erfreulich sind die Ergebnisse bei Lupine und Soja.“ Und was die Kartoffeln betrifft: Sie sind zwar ein bisschen kleiner, aber ausgezeichnet im Geschmack – echte Heidekartoffeln eben und zwar ganz ohne Kupfer! ... und die kleinen Drillinge sind in der Gourmetküche besonders beliebt.

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) umgestaltet werden wird. An der Triangel 2 sind der landwirtschaftliche Betrieb und die Landbau-Praktika angesiedelt.

Vor sechs Jahren 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.



Daten & Fakten

Acker-/Weideland	235 Hektar
Wald	80 Hektar
Kräutergarten	2000 m ²
Gebäude	8 Wohnhäuser Käserei diverse Betriebsgebäude 4 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland 1 Kuhstall (massiv) 1 Schweinestall
Betriebsleitung	3 Familien mit 9 Kindern

Mitarbeiter	8
Auszubildende	3 (Landwirtschaft)
Landbau-Praktika	mit 7 Schulen
Seminare	Bufris und freie Ausbildung
Zertifikate	Demeter
Auszeichnung	Norddeutscher Käsepreis 2012, Förderpreis für Ökologischen Landbau
Hofladen	(ab 1.12.2016) montags bis freitags von 9 bis 18.30 Uhr, samstags von 8 bis 13 Uhr



Kontakt
Triangel 2 (Hof)
21385 Amelinghausen
Telefon: 041 32 - 91 20 14
oder 912042 Hofladen
E-Mail:
amelinghausen@bauckhof.de



Neubau-Planung der Käserei mit Melkzentrum und Besuchergang.



Zufahrt wurde bereits fertiggestellt.

Von der Idee zur Umsetzung

Auf dem Weg zum neuen Kuhstall und zur neuen Käserei

Seit über einem Jahr sind Ralf Weber und Nora Mannhardt vom Bauhof Amelinghausen schon mit den Planungen zur Umsetzung des neuen Kuhstalls mit anliegender Käserei beschäftigt. Über die ersten Entwürfe und Vorhaben wurde bereits im vergangenen Jahr kurz berichtet.

Aus dem Wunsch, schon in diesem Jahr die bauliche Umsetzung in Angriff zu nehmen, wurde nichts, obwohl die Gemeinde der Idee eines Neubaus am Ortseingang von Amelinghausen aufgeschlossen gegenüberstand. Trotzdem sind viele behördliche Abläufe zu bedenken, die mehr Zeit benötigen. Änderungen von Flächennutzungsplänen, Bauanträge, Beantragung von Mitteln aus dem Agrarinvestitionsförderungsprogramm (AFP) ... „Dahinter steckt viel Organisation und Koordination, die wir so nicht absehen

konnten“, erzählt Ralf Weber. Hier wurde das Sprichwort „Der Weg ist das Ziel“ sinnbildlich wahr: Denn die Zuwegung ist schon da. Während der Straßensanierungsphase wurde die Zufahrt zum neuen Standort beschlossen und geplant. „Wir sind zuversichtlich, dass bis Frühjahr/Sommer 2017 alle Anträge durch sind und im Herbst mit dem Neubau des Kuhstalls und der Käserei begonnen werden kann.“ Der geplante Neubau des Hofladens in direkter Nachbarschaft erfolgt im zweiten Schritt. Die landwirtschaftlich genutzten Gebäude werden über das „privilegierte“ Bauen genehmigt, für den Hofladen ist eine Änderung des Flächennutzungsplans notwendig. Hier ist die Umsetzung 2018 geplant.

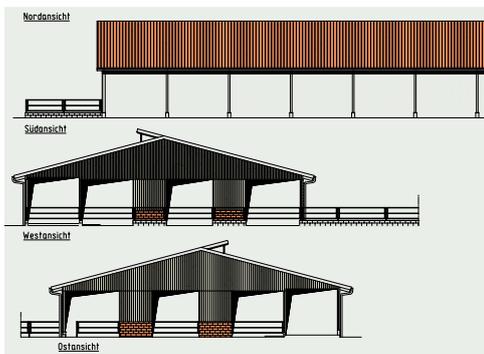
Der neue Kuhstall

Die Wertschätzung der Tiere und Menschen steht bei den Entwürfen im Vordergrund. Der neue Kuhstall bietet mehr Platz für die Kühe. Fress- und Liegebereiche sind größer und besser voneinander getrennt, sodass die Kühe beim Fressen mehr Ruhe haben. Für die Kühe spielen Befinden und hochwertiges Futter eine große Rolle. Fühlen sie sich rundum wohl, geben sie mehr Milch in besserer Qualität – das wirkt wiederum positiv für die Käserei aus. Der neue Stall bringt auch Verbesserungen für die Mitarbeiter. Frieder Heckert

leitet den Kuhstall. Für ihn wird es in Zukunft deutlich einfacher – die Entmistung beispielsweise wird automatisiert. Der neue Stall wird als ein Tiefstreustall mit großzügigen Laufgängen und einem außengelegenen Laufhof geplant. Die Lauffläche im Stall wird rund 300 Quadratmeter betragen, mehr als das Dreifache der heutigen Fläche. Kunden des Bauhofs haben dann die Möglichkeit, den Kuhstall zu besichtigen, die Kälber bekommen eine eigene Kälberweide, die ebenfalls zugänglich gemacht wird.

Die neue Käserei

Der Melkbereich der Kühe und die Käserei werden zukünftig in einem Gebäude untergebracht: „Ein erhöhter, verglaster Besuchergang ermöglicht Einblicke in den Melkstand und die Käserei“, berichtet Nora Mannhardt, Leiterin der Käserei. „Auch im Reiferaum wird es Schaufenster für interessierte Besucher geben. So schaffen wir mehr Transparenz für unsere Kunden, die hautnah den Weg von der Verarbeitung der Milch bis zum fertigen Käse erleben können. Das Käserei-Team freut sich auf die neuen Produktionsräume, in der alten Käserei ist es doch sehr beengt.“ So können dann auch die Direktvermarktung und die Belieferung an Bioläden in der Region bis Hamburg und Bremen gestärkt und ausgebaut werden.



Bauplan des modernen, luftigen Kuhstalls mit Außenbereich.

Kälber und Kühe

Muttergebundene Kälberaufzucht – ein Gewinn für alle

Von den derzeit 41 Milchkühen auf dem Bauckhof in Amelinghausen haben sechs Kühe Kälbchen geboren, die muttergebunden aufgezogen werden.

Die Kühe müssen regelmäßig Kälber gebären, damit sie auch eine konstante Milchmenge geben können. In der Regel ist es bei den meisten Betrieben so, dass die Kälber bereits direkt nach der Geburt von der Mutter getrennt aufgezogen werden. Der Bauckhof Amelinghausen hat sich für die tiergerechtere Variante, die muttergebundene Kälberaufzucht, entschieden. Ein guter Kompromiss, der Mensch und Tier besser gerecht wird. „Die erste Woche bleiben Mutter und Kalb zusammen, dann werden die Kälber in einer Herde gehalten und

kommen morgens und abends mit ihren Müttern zusammen, um sich dort ihre Milch abzuholen.“ Für Frieder Heckert ist das eine sehr gute Lösung für Tier und Mensch. „Für die Entwicklung des Kalbes ist das viel besser. Die Milch ist nicht nur auf das Kalb abgestimmt, sondern das Verfahren erleichtert uns auch unsere Arbeit, weil wir die Kälbchen nicht extra füttern müssen.“ Diese Art der Aufzucht beeinflusst die soziale Bindung und das spätere Verhalten in der Herde positiv. Auch das sogenannte Absetzen von der Mutter findet nach etwa drei Monaten langsamer und viel tierfreundlicher statt. „Die Mütter werden trotzdem weiter gemolken, weil die Milchleistung durch die Zucht so gesteigert wurde, dass die Kälber die Milch nicht aufbrauchen



Der Kontakt und das Trinken der Muttermilch ist gut für die Entwicklung des Kälbchens.

Demeter im Hofladen

Der Biomarkt im Wandel – der Verbraucher trifft die Entscheidung

Discounter und Supermärkte nehmen verstärkt namhafte Bio-Marken ins Sortiment auf – ein Wandel,

der den Biofachhandel und somit auch den Hofladen in Amelinghausen beschäftigt.

„Wie wollen wir uns zukünftig abheben? Was wollen wir für unsere Kunden sein?“, fragen sich Claudia Schuppert und ihr Team. Die persönliche Beratung und der Kontakt sind wichtige Aspekte. „Als Demeter-Betrieb liegen uns Demeter-Produkte besonders am Herzen. „Wir versuchen, in allen Bereichen Demeter-Produkte anzubieten“, erklärt Claudia Schuppert. Der Verbraucher unterstützt mit dem Kauf von Demeter-Waren das Ideal hinter dem Produkt. Die Wertschätzung dafür, wie Lebensmittel angebaut werden, liegt beim Verbraucher. „Für uns ist wichtig, dieses Thema deutlich zu machen – als ‚Schaufenster‘ der Bauckhöfe gelingt dies ganz gut. Unsere Kunden können einen Bezug zu unseren selbstproduzierten Lebensmitteln herstellen, das wird durch den geplanten Neubau des Ladens noch deutlicher.“



Gute Gemüsekulturen

Schwierige Wetterlage für Kartoffel und Roggen

Im Bereich der Landwirtschaft sind keine großen Umbrüche auf dem Bauckhof in Amelinghausen zu verzeichnen gewesen. Allein die Wetterlage hat für Schwierigkeiten bei einigen Kulturen gesorgt – insbesondere bei Kartoffeln und Roggen.

Bis Juni verlief das landwirtschaftliche Jahr sehr gut. Es hat immer ausreichend geregnet, die Heuernte war sehr gut. Nur bei der Getreideernte gab es Probleme. Der Roggen konnte nicht rechtzeitig gedroschen werden, sodass er durch die einsetzende Regenperiode zu spät geerntet wurde und dadurch nur noch Futterqualität aufwies. Die Kartoffeln wurden in diesem Jahr frühzeitig von Kraut-

fäule befallen, sodass auch hier der Ertrag unter den Erwartungen blieb. Der Spätsommer war zu warm und zu trocken, was sich wiederum ungünstig auf Boden und Zwischenfrüchte ausgewirkt hat.

Die Gemüsekulturen haben sich gut entwickelt. Bis in den November hinein werden noch Rote Bete und Möhren geerntet, die größtenteils in die Saftproduktion zu Voelkel gehen. Durch die zusätzlichen Flächen in Vastorf kann der Betrieb genügend Futter für die zukünftig doppelte Anzahl an Kühen anbauen. „Insgesamt haben wir einen sehr hohen Eigenanteil an Futtergewinnung für unsere Tiere – vor allem Kühe und Schweine sind gute Resteverwerter der aussortierten

Feldfrüchte, die nicht an den Endverbraucher vermarktet werden können“, berichtet Landwirt Ralf Weber.



Maronen im Waldbestand

Vielversprechende Eigenschaften von der Wurzel bis zum Blatt

Die Marone bringt zahlreiche interessante Eigenschaften mit, sodass Jörg Hüsemann seit 2013 Teilstücke im Amelinghausener Wald versuchsweise mit der Edelkastanie aufgeforstet hat.

Auf insgesamt drei Versuchsflächen hat Hüsemann 2013, 2014 und 2016 Maronen in überwiegend mit Kiefern bewachsenen Waldstücken gepflanzt. „Die Marone ist ein sehr wuchsfreudiger Baum, der bereits nach kurzer Zeit viel Blattmasse bildet. Das Interessante an den Blättern ist die schnelle Umsetzung auf dem Waldboden“, erklärt er. „Betrachtet man den Waldboden, sind die Blätter des Vorjahres nicht mehr aufzufinden – ganz anders als beispielsweise bei Eichen.“ Die Blätter zersetzen sich schnell und wirken positiv auf die Humusbildung. Die Wurzeln sind intensiv verzweigt. Sie erschließen den Boden vertikal wie

auch horizontal gut, lösen Nährstoffe und dienen so den vergesellschafteten Nadelbäumen. Die Entwicklung der einjährigen, zwei- und vierjährigen Bäume ist vielversprechend. Sie machen einen guten Zuwachs. Die Früchte werden von den

Tieren geschätzt. Pollen und Nektar ziehen zahlreiche Insekten an. Auch das Holz ist wirtschaftlich interessant – mit Einsatzmöglichkeiten in der Bau- und Möbeltischlerei sowie als Brennholz. Eine Bereicherung im Baumbestand.



Gepflanzt 2016



Gepflanzt 2014



Gepflanzt 2013

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.

Der Hof in Stütensen 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 mehr, 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 heute vielen Menschen die unterschiedlichsten Beschäftigungsmöglichkeiten, die ihren individuellen Fähigkeiten und Neigungen entsprechen. Sie stehen auch für Entwicklung und Förderung der Persönlichkeit. Der Bauckhof Stütensen ist sowohl Wohnbetrieb nach dem Sozialgesetzbuch als auch anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung.



Im Überblick

Land	100 Hektar
Wald	65 Hektar
Gebäude	9 Wohngebäude
Bewohner	45
Mitarbeiter	45 Erwachsene mit ihren 10 Kindern
Zertifikate	Demeter, Bio Staatlich anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung und Wohnstätte

Kontakt

Sozialtherapeutische
Gemeinschaft e.V.
Stütensen 2 | 29571 Rosche
Telefon: 058 03 - 96 40
E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de
Förderverein Bauckhof Stütensen e.V.
Spendenkonto
IBAN: DE15 2585 0110 0007 0015 48
BIC: NOLADE21UEL

BAUCKHOF
Stütensen



Jakob Schererz, Landwirt in Stütensen, bei der Feldführung zum Jubiläum.



Carsten Bauck und Reiner von Kamen.

Für Tier, Mensch und Boden

50 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft in Stütensen

Im Sommer feierte die Lebensgemeinschaft Bauckhof Stütensen ihr 50-jähriges Jubiläum zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

„Mensch und Erde entwickeln sich gemeinsam“, begann Reiner von Kamen, Geschäftsführer des Bauckhofes Stütensen, seine Begrüßungsrede zur Feier anlässlich des 50-jährigen Jubiläums. Zahlreiche Gäste waren erschienen: Eltern von Bewohnern der Lebensgemeinschaft, Geschäftspartner, ehemalige Mitarbeiter und Menschen, die sich dem Hof und der Gemeinschaft verbunden fühlen. „Wir haben hier einen Lebensort gefunden, den wir gemeinsam gestalten und entwickeln dürfen, wo Kultur im umfassendsten Sinn stattfinden kann“, sagte von Kamen. Er hob hervor, dass besonders in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft Mensch, Tier und Erde einen Organismus bilden, der die Grundlage für die Arbeits- und Wirtschaftsweise sei. „Von anfänglichen einfachsten Umständen blicken wir heute auf einen gut ausgestatteten, in seinen Abläufen optimierten Betrieb. Neben vielen Arbeitskettten, die von den Abläufen und der technischen Ausstattung auf dem neuesten Stand sind, gibt es einfachste und überschaubare Produktionsein-

heiten. Sie sind geeignet, Prozesse in ihrer Komplexität zu begreifen, so dass Menschen mit Assistenzbedarf kleine Arbeitsschritte praktisch tätig ergreifen können.“

Wertschätzung der Arbeit

Hinrich Bütje von der gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft unterstrich den Wert des Bauckhofes Stütensen für die Gemeinschaft der vier Bauckhöfe, die ihren Ursprung in Klein Süstedt haben. Carsten Bauck vom Bauckhof Klein Süstedt und Friedemann Wecker von „Demeter im Norden“ waren der Meinung, dass besonders durch die Stütenser kritische Themen und Fragen innerhalb der Gemeinschaft erörtert und auch Antworten gefunden werden. Viele Impulse für die biologisch-dynamische Arbeit kamen und kommen aus der Lebensgemeinschaft des Bauckhof Stütensen, so die Redner.

Stütensen ist etwas Besonderes

Die Stärke und Besonderheit des Bauckhofes Stütensen liegt in der Verknüpfung von sozialtherapeutischer Arbeit mit der Landwirtschaft. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist Bestandteil der Werkstatt für Menschen mit Behinderung. Durch die vielfältigen

Tätigkeiten im Gemüsebau, der Acker- und Waldwirtschaft sowie der Viehhaltung können sich die Menschen entsprechend ihrer Fähigkeiten einbringen und haben die Möglichkeit der Teilhabe und der beruflichen Entwicklung. Sie erleben den „Hoforganismus“ in jedem Detail und nehmen auch die Kleinigkeiten bewusst wahr. Hier wird sehr viel mehr Handarbeit geleistet als in rein landwirtschaftlich arbeitenden Betrieben. Ein Vergleich: In großen Agrarbetrieben bewirtschaften heute ein bis zwei Menschen 100 Hektar, in Stütensen sind es 30 Menschen. Da kann sich sicherlich jeder vorstellen, dass hier eine ganz andere Art der Bewirtschaftung stattfindet.

Bauckhof (mit-)erleben

Wie Landwirtschaft und Tierhaltung in Stütensen gelebt werden, davon konnten sich die Jubiläumsgäste bei Feldrundfahrten, Stallbesichtigungen und Gartenbauführungen überzeugen. Ergänzt wurden die Ausführungen der heute tätigen Landwirte durch die Erinnerungen der älteren „Bauckhöfler“ aus Amelinghausen und Klein Süstedt. Zum Austausch und Feiern war anschließend genügend Raum, der von den Gästen gern genutzt wurde.



Wert(schätzung) der Arbeit

Arbeitsplatz Töpferei – Joschka

Die Töpferei ist einer der Bereiche, in dem die Menschen vom Bauckhof ihren Arbeitsplatz finden können. Hier können sie Teilhabe und Wertschätzung durch die eigene Arbeit erleben.

Die Erfahrung von Arbeit, sein eigenes Tun zu erleben, etwas zu wollen stehen dabei im Vordergrund: auf der gesellschaftlichen Seite Menschen integrieren zu wollen. Auf der persönlichen, die Entscheidung jedes Einzelnen, etwas tun zu wollen – so wie Joschka. Der junge Mann ist mehrfach beeinträchtigt: Spastiken, eine Sehstörung und Konzentrationsprobleme behindern ihn. Trotzdem will er mitarbeiten und teilhaben, so wie es seine Fähigkeiten zulassen. Dabei unterstützen ihn David und Cäcilia, die die Töpferei leiten, wo immer sie können. Nachmittags findet sich eine Gruppe zusammen, die Holanzünder herstellt. Eine wunderbare Hilfe, um den Ofen anzufeuern, damit es warm und gemütlich wird. „Die Motivation der Gruppe ist es, dass es auch andere Menschen schön warm

sollen. Sie tun das nicht für sich selbst, sondern um anderen etwas Gutes zu tun mit ihrer Arbeit.“ Hier wollte Joschka arbeiten. „Also habe ich überlegt, wie wir Joschka einen Arbeitsplatz einrichten können, an dem er möglichst selbständig tätig sein kann“, erklärt David. „Wir haben einen Fußholzspalter so umgebaut, dass er damit ohne Hilfe umgehen kann.“ Das sind ganz schön viele Arbeitsschritte, die Joschka im Blick behalten muss, einschließlich des Rangierens mit seinem Rollstuhl. Er fährt neben den Spalter, um die Haltevorrichtung für den Holzklötz zu lösen und das Stück Holz so vor dem Spalter zu positionieren, dass es in einer ordentlichen Größe gespalten wird. Joschka rollt zurück, um sich vor dem Spaltgerät zu positionieren. Jetzt kommt er an den Hebel, der durch seinen Krafteinsatz das Stück Holz stückweise spaltet. Je nachdem wie groß und fest das Holz ist, muss Joschka mehrfach den Hebel betätigen.

Ist das Holz fast durchgespalten, rollt Joschka wieder an die Seite des Spalters, entnimmt das Holz

und teilt es mit den Händen auseinander. Er entscheidet, ob er es noch weiter spalten muss oder ob seine Kollegen mit dem Stück schon arbeiten können. Sie spalten es in kleine, etwa fingerdicke Stäbe auf. Diese werden dann gebündelt und in Wachs getränkt.



Eine Belohnung für zwei: Für Joschka, der nach getaner Arbeit Lola streicheln kann und für die Hündin, dass sie auf den Schoß darf.

Gemeinsam Hand in Hand

Das Zusammenspiel macht den Wert der Gemeinschaft aus

Der Bauckhof Stütensen ist für sich ein wertvoller Kreislauf aus Landwirtschaft, Tierhaltung und Lebensgemeinschaft – mit einem hohen Anteil an Teilhabe für Menschen mit Assistenzbedarf und der Gemeinschaftsvorsorgung.

Die Gärtnerei ist ein gutes Beispiel für das Zusammenspiel der einzelnen Bereiche: Hier wird ein Großteil des Gemüses für die täglichen Mahlzeiten angebaut. Besonders im Gemüseanbau steckt sehr viel Handarbeit, die wiederum ermög-

licht, viele Menschen mit ihren unterschiedlichen Fähigkeiten einzubinden: säen und pflanzen, pflegen und ernten, aufbereiten für den Verkauf.

Mit ihrer Arbeit leisten sie einen wichtigen Beitrag für die Gemeinschaft, sie sorgen dafür, dass auch alle anderen wortwörtlich in den Genuss ihrer Ernte kommen. Rund die Hälfte des angebauten Gemüses wird direkt in der hofeigenen Küche verarbeitet. Ein Teil der Ernte wird in der „Apfelwerkstatt“ für die Vorrathaltung aufbereitet. Durch den hohen Eigenbedarf gibt es nur sehr wenige Reste. Und selbst die erfüllen entweder als Tierfutter oder für den Gartenkompost noch einen wichtigen Zweck. In den Kochtopf kommt das Gemüse, das auf dem normalen Markt nicht verkäuflich ist – zu klein, zu groß, beschädigt ... Das „schöne“ Gemüse wird direkt auf dem Hof, im Hofladen in Amelinghausen und in einem Bioladen in Uelzen verkauft.



Demeter-Weihnachtsbäume

„O Tannenbaum!“ – Weihnachtsbaumverkauf ab 15. Dezember

Die Jahreszeiten haben für die Menschen der Lebensgemeinschaft Bauckhof Stütensen eine große Bedeutung. Die Jahreszeitenfeste strukturieren das Jahr und fördern die Gemeinschaft. Weihnachten ist natürlich ein besonderes Fest zum Jahresabschluss und in der Gemeinschaft werden rund 20 Weihnachtsbäume in den Gemeinschafts- und Privaträumen aufgestellt.

Aufgrund vielfacher Anfragen von Kunden und Freunden des Bauckhofs gibt es jetzt auch ein Weihnachtsbaumfeld, sodass in der Weihnachtszeit auch Bäume an Interessierte ab dem 15. Dezember verkauft werden.



Mit Herz und Mühle

Naturkost aus Rosche seit 1969

Die Bauck GmbH mit der Marke Bauckhof Naturkost zählt zu den Pionieren unter den Naturkostherstellern. Das Unternehmen wurde bereits 1969 von Bauck-Familienmitgliedern sowie norddeutschen Demeter-Landwirten gegründet, um Demeter-Rohstoffe aus dem Norden zu verarbeiten und zu vermarkten.

Seinen Anfang genommen hat das Unternehmen auf dem Bauckhof Klein Süstedt. Klaus Werder, ein Schwiegersohn Eduard Baucks, war der erste Geschäftsführer und leitete die Firma über 20 Jahre. Mehr als 45 Jahre später bildet die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft noch immer eines der wichtigsten Unternehmensziele des Lebensmittelproduzenten. Heute ist die Firma ein mittelständischer Naturkosthersteller mit mehr als 150 Mitarbeitern am Standort in Rosche. Sie sind in der eigenen Mühle, in der Produktion, im Labor oder in der Verwaltung tätig. Mehle für alle Zwecke, saftige Kuchen- und Brotbackmischungen, 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 der Naturkosthersteller neben dem Demeter-Sortiment außerdem auf glutenfreie Produkte spezialisiert, die der ganzen Familie schmecken und eine Bereicherung für Menschen mit Glutenunverträglichkeit darstellen.



Daten & Fakten

Betrieb	Naturkosthersteller mit 3 Standorten in Rosche: Getreidelager, 2 Mühlen, 6 Abpacklinien Produktion und Verwaltung
Mitarbeiter	150
Auszubildende	8
Zertifikate	Demeter, Bio, IFS, Bio&Fair, Vegan, EMAS

Läden

Montags bis donnerstags von 9 bis 16 Uhr und freitags bis 15 Uhr

Betriebsführungen

Jeden letzten Freitag im Monat um 15 Uhr finden Führungen am Produktionsstandort in Rosche statt. Anmeldung erbeten.



Kontakt

Duhenweitz 4
29571 Rosche
Telefon: 0 58 03 - 98 73 - 0
E-Mail: info@bauckhof.de

Feste Werte, neue Wege

Vor 25 Jahren traten Susan und Jan-Peter Bauck ins Unternehmen ein

Vor 25 Jahren sind Susan und Jan-Peter Bauck in die damalige Bauck KG eingestiegen. Ein Vierteljahrhundert, in dem sich das Unternehmen weiterentwickelt hat – vom umgebauten Schweinestall über Bierdeckel-Ideen zum mittelständischen Naturkosthersteller mit 150 Mitarbeitern.



Susan und Jan-Peter Bauck.

1991, als Susan und Jan-Peter zunächst als Mitarbeiter ins Unternehmen eintraten, kümmerten sich sieben Kollegen um die Gründungsaufgabe der damaligen Bauck KG: die regionale Demeter-Landwirtschaft durch Vermarktung und Veredelung ihrer Erzeugnisse zu fördern. Von einem umgebauten Schweinestall auf dem Bauchof Stütensen aus wurden unter anderem Nudeln, Pflaumenmus, Rapsöl und zu Weihnachten auch Pfeffernüsse und Spekulatius in die Reformhäuser und Naturkostläden in Deutschland und seine Nachbarländer versandt.

Entscheidung für eigene Produkte

Das Sortiment war ganz an den Erzeugnissen der Landwirte ausgerichtet, die Marke „Bauckhof“ schon damals ein bekannter Name in der noch übersichtlichen Branche. Trotzdem bestand die erste Herausforderung für Jan-Peter und Susan darin, das Unternehmen profitabel zu machen. Das Sortiment wurde bereinigt, eine Kostenrechnung eingeführt und der Vertrieb ausgeweitet. Zudem es galt, eine Entscheidung für die Zukunft zu treffen: Soll

das Unternehmen selbst Produzent eines kleineren, spezialisierten Sortiments sein oder künftig ein breites, diversifiziertes Sortiment, produziert im Lohn, anbieten? Susan und Jan-Peter haben sich für die eigene Herstellung von getreidebasierten Produkten entschieden. Das Herz des heutigen Betriebs bildet die Produktion mit eigener Mühle, Glutenfrei-Mühle, Mischanlagen und Abpackstraßen. Ein eigenes Labor sichert die hohe Qualität der Bauckhof-Produkte.

Investitionen in die Zukunft

Viele Erinnerungen an herausfordernde Zeiten, amüsante Momente und kleine Anekdoten kommen auf, wenn Susan und Jan-Peter auf die vergangenen 25 Jahre zurückblicken. Etwa, wie die älteste Tochter ihre ersten Schritte zwischen Schreibtischen und Bürostühlen machte und das damals noch kleine Kollegium sich gemeinsam freute. Oder wie zur Jahrtausendwende über die größte Investition des Unternehmens entschieden wurde – der Umzug von Stütensen nach Rosche, dem heutigen Firmensitz, und gleichzeitig der Aufbau der eigenen Mühle. Eine Idee, festgehalten auf einem Bierdeckel in einer kleinen Kneipe in Pisa, bildete den Grundstein für einen weiteren Wendepunkt der Firma: Seit 2006 produziert der Naturkosthersteller glutenfreie Produkte, die schnell gelingen und vor allem schmecken. Eine Entscheidung, auf die weiteres Wachstum folgte. Denn das glutenfreie Sortiment von Bauckhof Naturkost hat sich einen Namen als echte Bereicherung für



Grundsteinlegung in Rosche.

Menschen mit Glutenunverträglichkeit und ihre Familien gemacht.

Gemeinsam erfolgreich

Zwischendurch stellte sich immer wieder die Herausforderung, die Strukturen des Unternehmens der Anzahl der Kollegen und der Vielzahl an Prozessen anzupassen. Und das, ohne dabei den Blick für den einzelnen Mitarbeiter und das Funktionieren des Teams zu verlieren. „Wir entwickeln uns gemeinsam erfolgreich“ – so steht es im Leitbild der Bauck GmbH. Konkret bedeutet das für Jan-Peter und Susan, sich in der Gemeinschaft gegenseitig zu fördern und gleichzeitig die Talente des Einzelnen zu erkennen und zu stärken.

Sie hatten den Wunsch, aus der Bauck KG eine „richtige Firma“ zu machen, sagen beide, wenn man sie nach ihren damaligen Zielen befragt. Einen festen Ankerpunkt bildete dabei die biologisch-dynamische Landwirtschaft, die Ursprung und Lebensader des Unternehmens ist. Die Größe und der Erfolg der heutigen Bauck GmbH ermöglichten es, Demeter-Produkte einer größeren Zahl Menschen bekannt zu machen.



4-Korn-Flocken von damals bis heute.



Glutenfreier Hafer

Den meisten Menschen ist geläufig: Hafer ist nicht glutenfrei. Grund dafür ist die Verunreinigung von Hafer mit glutenhaltigem Getreide während Anbau, Transport und Verarbeitung. Tatsächlich ist aber der reine, saubere Hafer glutenfrei und eignet sich für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Seine Eiweißstruktur unterscheidet sich von der klassischer Brotgetreide. So ist unter anderem der bei Zöliakie schädigende Teil des Glutens, das Gliadin, im Hafer nicht enthalten. Die Bauck GmbH ist einer der wenigen Naturkosthersteller, der kontrolliert glutenfreie Haferprodukte anbietet.

Eine Frage der Sorgfalt

Glutenfreier Hafer in Anbau und Verarbeitung

Carsten Niemann vom Biohof Ritzleben ist einer von insgesamt 18 Landwirten aus Norddeutschland, der im Auftrag der Bauck GmbH glutenfreien Hafer anbaut. Damit der Hafer in kontrolliert glutenfreier Qualität in den Bauckhof-Produkten zum Einsatz kommen kann, hat das Unternehmen gemeinsam mit Landwirten ein spezielles Programm entwickelt.

„Handelsüblicher Hafer ist meist nicht glutenfrei, da er während Anbau, Transport oder Verarbeitung mit glutenhaltigem Getreide verunreinigt wird. Im Rahmen unseres Hafer-Glutenfrei-Programms arbeiten wir nur mit Landwirten zusammen, zu denen wir großes Vertrauen haben“, erklärt Friedrich Gabe, Bauck-Einkäufer und dort zuständig für die Vertragslandwirte.

Sorgfalt von Anfang an

Das Hafer-Glutenfrei-Programm des Naturkostherstellers umfasst verschiedene Prüfpunkte, die von der Bauck GmbH abteilungsübergreifend durch Einkauf, Qualitätssicherung und Produktion gemeinsam mit Landwirten definiert wurden. Von der Aussaat über die Feldbegehung bis zur Ernte ist Einkaufsfriedrich Gabe mehrmals vor Ort bei den

Landwirten, um diese kritischen Punkte zu kontrollieren. Sind Feldabschnitte mit Fremdgetreide kontaminiert, kann es zu dem Ergebnis kommen, dass diese für die Belieferung der Bauck GmbH gesperrt werden.

Die Haferernte von Carsten Niemann wurde von der Bauck GmbH für die weitere Verarbeitung freigegeben. „Ich empfinde den Anbau von glutenfreiem Hafer als verantwortungsvolle Aufgabe, die ich sehr ernst nehme. Unser Ziel ist es daher immer, kein Fremdgetreide in unserer Ernte zu haben“, so Niemann. „Das bringt aber auch mehr Arbeits- und Organisationsaufwand mit sich. So müssen wir beispielsweise die Aussaat und Ernte anders planen, da die Maschinen mechanisch gereinigt werden müssen, bevor sie auf den Feldern mit glutenfreiem Hafer zum Einsatz kommen. Und auch die Lagerung muss getrennt vom übrigen Getreide geschehen.“

Geprüft und analysiert

Ist der glutenfreie Hafer einmal geerntet, werden die weiteren Prüfpunkte vom Qualitätsmanagement der Bauck GmbH übernommen. So wird beispielsweise jede produzierte Charge einer Glutenanalyse

unterzogen. Nur die Produkte, die unter 20 Millionstel Gluten aufweisen, gehen in den Verkauf. Dies ist der EU-weit gültige Grenzwert für glutenfreie Produkte, der auch für Hafer gilt.

Vom Hafermüsli über das Haferbrot bis zum Haferburger gibt es heute 18 Bauckhof-Produkte, die auf glutenfreiem Hafer basieren. Sie stellen eine wertvolle Ergänzung in der Ernährung von Menschen mit Glutenunverträglichkeit dar – sie bereichern nicht nur das Angebot an glutenfreien, einfach und schnell zubereitenden Lebensmitteln, sondern sind auch eine wichtige Ballaststoff- und Nährstoffquelle.



Carsten Niemann vom Biohof Ritzleben und Bauck-Einkäufer Friedrich Gabe.

Kreativität in der Küche

Die Bauckhof-Produktentwicklerinnen im Interview

Ideen für neue Bauckhof-Produkte kommen auch hin und wieder von Kollegen aus den verschiedensten Abteilungen der Bauck GmbH, aber die kreativen Köpfe hinter den Rezepturen sind die drei Bauckhof-Produktentwicklerinnen Mirja Hartmann, Beate Kiss und Suli Rücker.

Mirja, Beate und Suli, welche Eigenschaften sollte man mitbringen, um als Produktentwicklerin für die Naturkostbranche tätig zu sein?

Vor allem Freude am Essen, ein großes Interesse für Lebensmittel sowie Begeisterung für kulinarische Experimente. In der Naturkostbranche ist außerdem ein ausgeprägter Qualitätsanspruch unabdingbar. Gute Voraussetzungen sind immer auch Neugierde und Offenheit.

Warum arbeitet ihr gerne in eurem Beruf?

Wir konnten unsere Leidenschaft zum Beruf machen. Auch privat lieben wir es zu kochen, zu backen und mit Lebensmitteln zu experimentieren. Unser Arbeitsalltag ist sehr abwechslungsreich – praktische, kreative Entwicklungsarbeit in der Küche wechselt sich ab mit

Schreibtisch-Arbeit wie beispielsweise der Dokumentation von Backversuchen. Viel Zeit nimmt auch immer wieder die Beschäftigung mit neuen Rohstoffen ein: Wie schmecken diese, wie fühlen sie sich an, in welchen Kombinationen lassen sie sich einsetzen und verarbeiten?

Was sind die speziellen Anforderungen, die die Bauck GmbH an jedes Produkt stellt?

Wir machen Produkte, die schmecken, einfach zuzubereiten und gelingsicher sind. Dabei springen wir nicht auf kurzfristige Trends auf, sondern versuchen, Produkte zu kreieren, die wirklich gebraucht werden. Wir verwenden ausschließlich qualitativ hochwertige Zutaten. Wann immer möglich, sollten diese aus biologisch-dynamischem Anbau stammen und nur wenn nötig aus biologischem Anbau. Bei der Entwicklung eines Demeter-Produkts müssen wir uns natürlich an die Demeter-Richtlinien halten [siehe auch S. 6]. Die Entwicklung von glutenfreien Produkten ist eine besondere Herausforderung. Denn unsere Motivation ist es, auch hier Produkte zu machen, die der ganzen Familie schmecken.



Wieviel Zeit braucht die Entwicklung eines Produkts?

Es gibt Produkte, für die wir drei Arbeitsschritte benötigen und andere, bei denen bis zu 50 nötig sind. Dabei können ganz unterschiedliche Dinge eine Herausforderung darstellen, beispielsweise wenn besondere Anforderungen an die Ernährungsphysiologie gestellt werden, wie ein hoher Proteingehalt. Die Entwicklung glutenfreier Brotbackmischungen ist besonders anspruchsvoll, weshalb wir zum Beispiel an der Rezeptur des Schwarz- und Weißbrotvergleichsweise lange getüftelt haben.



Von der Idee zum glutenfreien Hot Hafer Schoko

Warmer Haferbrei mit Schokolade, der innerhalb weniger Minuten kinderleicht zuzubereiten ist – das bedeutet nicht einfach Tüte auf, Flocken rein und Schokolade dazu. 15 Versuche waren nötig, bis die perfekte Mischung für einen Haferbrei mit sämig-cremiger Konsistenz gefunden wurde. Von klein über groß bis zart, im Hot Hafer Schoko sind vier verschiedene Haferflocken enthalten. Das perfekte Mischverhältnis zu finden, brauchte viel Entwicklungsarbeit.

Als nächster Schritt musste die Schokolade in den Haferbrei. Zartbitter-Schokolade, die nicht zu süß ist, verbindet sich beim Kochen mit dem Haferbrei und entwickelt eine zarte Schokobasis. Für die Extraportion Schokogenuss wurden noch Kakaonibs hinzugefügt. Kakaonibs sind Kakaobohnen, die fermentiert und gebrochen werden und beim Erwärmen nicht schmelzen. Sie verleihen dem Hot Hafer Schoko seinen intensiven Kakao-Geschmack beim Genießen.

Hof wird Dorf

Das erste Richtfest ist gefeiert / Sanierung im Altgebäude

Der BauckHOF in Amelinghausen WIRD nun wirklich zum DORF (wir berichteten in der letzten Ausgabe)! Das erste Richtfest ist gefeiert, in einem der Altgebäude ist der Bau von vier Wohnungen im vollen Gange und der erste Spatenstich für einen Neubau ist getan. Das sind sehr erfreuliche Neuigkeiten. Es kommt also Bewegung in das Projekt, die allerdings noch einen langen Atem braucht, weil weiterhin Aufgaben zu bewältigen sind. Die Entwicklung eines Wohnprojektes erfordert immer Geduld und viel Engagement, u. a. um die vielen Beteiligten und deren unterschiedliche Ansprüche zusammenzubringen. Neben den Gesprächen mit Interessenten müssen im ersten Schritt die Gemeinde und der Landkreis im Rahmen verschiedener Fra-



gestellungen einbezogen werden. Dies betrifft vor allem die Erstellung eines Bebauungsplanes für den Hauptteil des Grundstückes, welches bisher noch kein Bauland war. Wir hoffen, dass im Laufe des kommenden Jahres alle notwendigen

Auflagen erfüllt und damit der Bebauungsplan für das Grundstück bewilligt wird.

Ab dem Frühjahr 2018 können konkrete Gespräche mit Interessenten geführt werden. Wir bitten daher weiterhin um Geduld.

Ausbildung auf den Bauckhöfen und bei der Bauck GmbH

Wir bilden aus!

Ausbildung, duales Studium und Praktikum

Ausbildung und Bundesfreiwilligendienst

- Landwirt/in (staatl.)
- Bundesfreiwilligendienst
- Praktikum

Ihr Ansprechpartner in Amelinghausen:

Ralf Weber
Telefon 041 32 - 91 20 14
E-Mail: anbau.amelinghausen@bauckhof.de

Ihr Ansprechpartner in Klein Süstedt:

Carsten Bauck
Telefon 05 81 - 9 01 60
E-Mail: c.bauck@bauckhof.de

Ausbildung und Bundesfreiwilligendienst in Stütensen

- Heilerziehungspfleger (m/w)
- biologisch-dynamischer Landwirt (m/w) oder Gärtner (m/w)
- Bundesfreiwilligendienst oder berufsvorbereitendes Praktikum

Ihre Ansprechpartner:

Reiner von Kamen, Sylvain Mazzetti, Jörg Timme-Rüffler
E-Mail: info@bauckhof-stuetensen.de
Telefon: 0 58 03 - 96 40

Ausbildung und Studium bei der Bauck GmbH

- Müller (m/w)
- Maschinen- und Anlagenführer (m/w)

- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w)
- Elektroniker für Betriebstechnik (m/w)
- Agrarwirtschaftlich-technischer Assistent (m/w)
- Industriekaufmann/frau
- Duales Studium BWL/Industriekaufmann/-frau
- Praktika und Schülerferienjobs
- Groß- und Einzelhandelskaufmann (m/w)

Ihre Ansprechpartnerin:

Kerstin Gasper
E-Mail: kerstin.gasper@bauckhof.de
Telefon: 0 58 03 - 9 87 30



Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbauforschungs-
gesellschaft mbH

IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21

BIC: NOLADE21LBG

Verwendung: Boden

Die Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH ist berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.

Unterstützen Sie unsere Forschungs- und sozialen Projekte!

Termine auf einen Blick

Am Sonntag, 11. Juni 2017,
feiert der Bauchof Amelinghausen sein jährliches Hoffest mit einem bunten Programm, leckerem Essen, Feldrundfahrten und Käseführungen.

Am Samstag, 2. September 2017,
sind Besucher aus nah und fern auf den Bauchof Stütensen zum Hoffest eingeladen, mit Musik und Mitmach-Aktionen, Feldrundfahrten und Töpferausstellung. Ein bunter Tag für alle.

Hoffest auf dem Bauchof Klein Süstedt ...
Im nächsten Jahr laden wird wieder zu einem geselligen Beisammensein mit Informationen und Rahmenprogramm eingeladen. Der genaue Termin wird auf der Homepage veröffentlicht.



Betriebsführungen

Jeden letzten Freitag im Monat um 15 Uhr können Interessierte den Produktionsstandort in Rosche besuchen und erhalten einen Einblick in die moderne Bio-Lebensmittelproduktion von Mehl, Flocken, Müslis und Backmischungen.

Anmeldung erforderlich unter:
info@bauchof.de oder Telefon 0 58 03 - 98 73 - 0

Unsere Produkt-Tipps



Norddeutsches Roggenbrot

Im Baukhof Demeter Roggenbrot schmeckt man den Norden: kräftig und bodenständig und besonders wertvoll durch das volle Roggenkorn aus norddeutschem Demeter-Anbau. Weizenfrei, mit 100 Prozent Roggen im Mehlanteil.



Hafer Müsli Sport & Hot Hafer Sport

Das Hafer Müsli Sport und das Hot Hafer Sport sind ideale Trainings-partner. Eiweißreich und mit vielen Früchten verfeinert, liefern sie täglich wertvolle Nährstoffe – ideal vor und nach dem Sport oder als gesunde Zwischenmahlzeit.

Hot Hafer

Cremitig, lecker, schnell und einfach zuzubereiten: Die Baukhof Haferbreie Hot Hafer gibt es in den Geschmacksrichtungen Basis, Beere, Apfel-Zimt und – ganz neu – Schoko. Jetzt auch glutenfrei.



Öffnungszeiten

Das Baukhof-Lädchen in Rosche hat montags bis donnerstags von 9 bis 16 Uhr und freitags bis 15 Uhr geöffnet.



In der Töpferei in Stütensen hergestellt: defu-Futternapf mit rutschfestem Metallgestell.

Öffnungszeiten

Die Töpferei in Stütensen hat montags bis freitags von 9 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Mittwochs nachmittags ist geschlossen. Der Hofladen ist montags von 14 bis 16.30 Uhr, dienstags, mittwochs und freitags von 9 bis 16.30 Uhr und donnerstags von 9 bis 20 Uhr geöffnet.

Schönes Geschirr für jeden Tag!

Allerlei Gartenkeramik, Espresso-Tassen, Eierbecher, Müslischalen, Tee-Pötte, Teller und Co ... bei 1280 Grad im Holzbrennofen gebrannt, ist jedes Stück ein Unikat und gesellt sich trotzdem gerne und harmonisch zusammen auf den Esstisch. Robust und spülmaschinenfest wird es zum besonderen Alltagsbegleiter!

Die Produkte der Töpferei sind auch im Hofladen Amelinghausen erhältlich.



Kaminofen-Anzünder – wärmende Helfer, die immer zünden.

Öffnungszeiten

Der Bio-Hofladen Amelinghausen hat ab dem 1. Dezember 2016 durchgehend montags bis freitags von 9 bis 18.30 Uhr und samstags von 8 bis 13 Uhr für Sie geöffnet.



Käsevielfalt in Amelinghausen

Die eigene Hofkäserei produziert in Handarbeit 13 Schnittkäse-Varianten, vier Weichkäse-Sorten und einen Hartkäse sowie Quark, Joghurt und Frischkäse aus der Rohmilch der eigenen Kühe ... zu finden in der Käsetheke im Hofladen Amelinghausen. Hier bekommen Sie übrigens die ganze Vielfalt der Produkte von den Bauckhöfen und Bauckhof Naturkost – außerdem ein Bioladen-Vollsortiment mit Schwerpunkt auf Demeter-Produkten.



Heidekartoffeln vom Bauckhof

Die Bauckhof-Heidekartoffeln gibt es im handlichen 2-kg-Sack, 1,5-kg-Sack und die Drillinge im praktischen 1-kg-Kartoffel-Karton mit Rezeptvorschlägen.

24 Stunden für Sie geöffnet! Der Bauckhof-Online-Shop

Der Bauckhof-Shop rund um die Uhr: Einfache Bedienung, übersichtliche Struktur auch auf dem Handy ... im Sortiment finden Sie Frischgeflügel, Wurst im Glas und fertig zubereitete Speisen.



Öffnungszeiten

Der Hofladen in Klein Süstedt hat freitags von 10 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 13 Uhr geöffnet.

