

dem Werktag breit.

Nacht gebacken haben. Gärtner und sind ganz begeistert bei der "Sache". Landwirte sind früh auf und der Hof be-

bringen. Das heißt Hofrundgang, Ern- Führung bekommt. ten, was es zum Frühstuck geben soll, Frühstücken, Spielen und eine Aktion Der Jahreslauf auf dem Hof hat ja inzwiwie Buttern, Säen, Backen usw. Das schen auch verschiedene immer wie-

Hier hinten in Grummersort, auf dem bringt oft sehr viel Leben auf den Hof letzten Hof vor dem Naturschutzge- und ich bin immer wieder erstaunt, wie biet "Hollermoor" geht es nicht immer sich diese betriebliche Arbeitswelt mit so ruhig zu wie man meinen sollte. Die dem pädagogischen Tun vereinbaren Stadthektik, der Verkehrslärm oder der lässt. Genau das ist auch unser Ziel. Elektrosmog sind es nicht. Eine eifrige den Kindern in einem laufenden Betrieb Betriebsamkeit macht sich hier an je- Erlebnisse und Erfahrungen zu geben. Dieses Treiben setzt sich dann am Nachmittag fort, wenn die Gartenbau-Die Marktwagen werden ab 4:30 Uhr schüler der Oldenburger Waldorfschule bewegt, da müssen noch die letzten hier ihren Unterricht haben. Wieder viele Dinge eingeladen werden sowie das Kinderstimmen, die sich arbeitend oder frische Brot, welches die Bäcker in der spielend austauschen, und die Schüler

lebt sich immer mehr. Die Schulkinder Diese Art Hofleben wird zum Alltag und verursachen manchmal noch eine klei- erst wenn sich noch eine dritte Gruppe ne Unruhe, bevor sie vom Hof fahren. auf dem Hof aufhält, merke ich die Fülle und Dichte. Dass ist der Fall. wenn 9. Und an mehreren Tagen in der Woche Klässler einer heilpäd. Schule ihr Landkommt dann der Bus, der die Grund- wirtschaftspraktium absolvieren, die schüler bringt, die den Morgen mit Lehrlinge in der Freien Ausbildung hier Marlies Martensen und unserer FÖJ- ihr Seminar für 5 Tage abhalten oder lerin Merlind Sieben auf dem Hof ver- noch eine weitere Personengruppe eine

der kehrende Veranstaltungen, wie das Sommerfest, Kräuterspaziergang mit Margret von Deetzen, das Konzert für Mensch und Tier mit Christiane Rudolph, der Vortragsnachmittag am Pfingstsamstag mit Dr. Junge, Theaterimkerei mit ihrem Puppenspiel, Feldrundgang oder "Was ist biologisch-dynamische Landwirtschaft."

So wird es uns hier "hinten im Moor"

nicht langweilig sondern wir genießen neben unserer Arbeit die vielen verschiedenen Aktivitäten, die auf dem Hof möglich sind. Es ergeben sich dadurch Gespräche mit sehr unterschiedlichen Personen über ebenso unterschiedliche Themen. Besonders deutlich wird das während der Mahlzeiten. Wo sich Jung und Alt, feste Mitarbeiter und Tagesgäste, Schüler- und Urlaubspraktikanten, oft aus verschiedenen Nationen treffen und wo dann plötzlich das Gespräch in Englisch weiter geführt wird. Darüber freue ich mich, wenn dies ein Ort der Begegnungen ist und immer mehr wird und wir versuchen der Zukunft entgegen zu gehen und sie mit neuen Elementen zu gestalten.

MARGRET ZIMMERMANN



## WAS ES IST

ES IST UNSINN SAGT DIE VERNUNFT ES IST WAS ES IST SAGT DIE LIEBE

ES IST UNGLÜCK SAGT DIE BERECHNUNG ES IST NICHTS ALS SCHMERZ SAGT DIE ANGST ES IST DIE AUSSICHTSLOS SAGT DIF FINSICHT FS IST WAS FS IST

ES IST LÄCHERLICH SAGT DER STOLZ ES IST LEICHTSINNIG SAGT DIF VORSICAT ES IST UNMÖGLICH SAGT DIE ERFAHRUNG FS IST WAS FS IST SAGT DIE LIEBE

FRICH FRIFD



Schulklassen und Kindergartengruppen Plötzlich sind andere Geräusche zu höbesuchen häufig unseren Hof.

Während der Zeit, in der die Kühe Wei- oder ein langsames platsch, platsch, degang haben, gehen wir als erstes in platsch. Die Kühe erledigen ihre Morden Stall, um die Tiere ganz nah zu ergentoilette. Nach einem fast ausnahms-

Auf meine Nachfrage wie das zu erken- sich diese Stoffe wunderbar komposnen sei, kommt meist: "Die haben ja tieren lassen und einen hervorragenden alle Hörner!" So werden die Tiere näher Dünger für die Pflanzenwelt bilden. betrachtet, bis wir beim Euter angelangt sind. Es handelt sich doch um weibliche Zum Schluss wird Sprotte mit Streichel-Tiere. Doch wie heißen nun die jüngeren einheiten verwöhnt. Sie hat ein ruhiges Tiere, die zunächst auch Kuh genannt Gemüt auf Grund ihres Alters von 7 Jahwerden: Kalb, Kälbchen, Jährling, Fär-ren, steht günstig im Stall, so dass wir se. Rind?

Unsere Herde hat morgens nach dem Melken ausgiebig gefrühstückt: Heu, Eines Morgens hörte ich folgende Er-Getreide und Wasser. Wir bringen ihnen kenntnis eines Fünfjährigen beim Frühnoch ein Leckerli in Form von Möhren stück: "Wenn beim Streicheln Haare in oder Kartoffeln mit. So manches Mal die Milch fallen, nennt man sie danach wird dann die raue Zunge hautnah er- H-Milch."

ren: Rauschen wie unter einer Dusche losen "iiiih" der Kinder beschreibe ich die Aufgabe dieser "Glückskacke". Was für "Das sind ja alles Bullen!" ertönt es oft. ein "Glück" für die Landwirtschaft, dass

> sie von der Seite her streicheln, kraulen und klopfen können.

MARIJES MARTENSEN



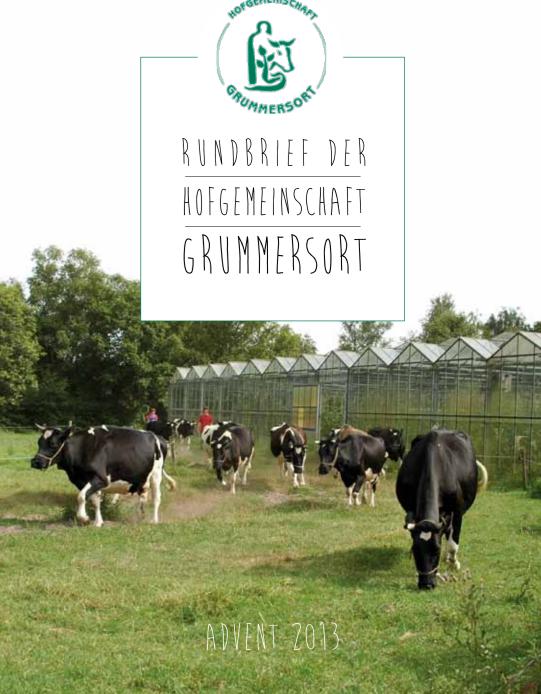
Jedes Jahr gibt es diesen besonderen Regentropfen fern. Tag. Nicht nur für die Besucher, auch für So ein Tag bringt viel Arbeit aber auch mich und uns.

reitungszeit. Immer lustig und spannend lenden Kindergesichter bei den Aktivitäwelche Ideen beim Zusammenkommen ten oder bei ihrem Einkauf mit der Mariwelches Hauptthema wir uns vorneh- Wonne. men. So gibt es wieder neue Inspirationen für den Hof.

kommen und die meisten sich sicherlich te Fest (So 29.06.2014). gutes trockenes Wetter wünschen, hält diese positive Energie anscheinend die DÜRTE SCHNITGER

viel Freude, da viele Menschen diesen Natürlich bedarf es einer langen Vorbe- Tag genießen. Vor allem die vielen straheiner kleinen Gruppe so entstehen und enkäferwährung zu beobachten ist eine

Zum guten Abschluss gönnen wir uns selbst abends dann auch überbacke-Tia und jedes Jahr die gleiche große nen Camembert und ein Glas Wein und Frage - wie wird das Wetter? - Da ja nun ein Teil der Spannung geht ins Lachen viele Menschen zu uns an diesem Tag über. Wir freuen uns schon aufs nächs-





Das Jahr 2013 haben wir fast durchlebt. tag seinen Stempel auf. Zwischen den Aus landwirtschaftlicher Sicht können Melkzeiten liegt die Zeit für andere Täwir zufrieden sein. Die bodenverbes- tigkeiten. Natürlich unterscheiden sich sernden Maßnahmen, wie die pfluglo- die wärmeren Jahreszeiten vom Winse Bodenbearbeitung, der Anbau vielter, wenn das Wachstum ruht und das fältiger Pflanzengemeinschaften, der Gras nicht mehr wächst. Dann stehen gezielte Anbau von Zwischenfrüchten, die Kühe morgens und abends nach häufige biologisch-dynamische Präpa- dem Melken vor großen Heubergen und rateanwendung, kurz die intensive ge- "fressen sich durch". Zukünftig sollen dankliche Beschäftigung mit den von die Kühe im Winter, abends nach der uns bewirtschafteten Flächen, tragen Melkzeit, wenn sie sich satt gefressen Früchte: real bei der Ernte und auch haben, eine zusätzliche Liegehalle besichtbar im Bodenleben und der Pflan- kommen; für die Nacht so zu sagen ein zengesundheit, in der Tiergesundheit "Schafzimmer." Es wird Anfang 2014 und auch in der Milch- und Fleischqua- gleich im Anschluss an den gepflasterlität. Das letzte Glied der Kette ist unser ten Auslauf hinter dem Stall entstehen Käse in der Theke. Und auch hier greift auf Grund der neuen Gesetzeslage aus wieder der Mensch ein, und "entwi- Brüssel für ökologisch arbeitende Beckelt" die Milch: der Käser!

In der Arbeit mit den Tieren ist es nicht sondern der Tageslauf. Das morgend- 2014! liche und abendliche Melken und der Weg von der Weide und wieder hinaus, drücken dem landwirtschaftlichen All-

triebe mit mehr als 20 Milchkühen in Anbindehaltung.

der Jahreslauf, der den Rhythmus gibt, Wir blicken mit Spannung auf das Jahr

ANGFLIKA UND VOLKER KIPPING



Die Welt entwickelt sich weiter. Und verdanken haben. Alle Pflanzenabfälle plötzlich eröffnen sich Perspektiven, mit fallen auf den Boden und werden dann denen man überhaupt nicht gerechnet unter Sauerstoffeinfluß von Mikroorgahatte und die uns hoffentlich wieder ein nismen und Regenwürmern in leben-Stück weiter bringen in der Entwicklung digen Humus -Nährhumus verwandelt. unserer Landwirtschaft. Diesmal geht Im Boden kann dann auch Dauerhumus es um Kompost oder die Verwandlung entstehen. des Toten in das Lebendige. Kompost ist ja schon lange ein Thema in unseren Alle Abfallstoffe, die in der Natur und Kreisen, konnte sich aber als "Dünge- Landwirtschaft entstehen (z.B. Mist, mittel" nie recht durchsetzen. Im Land- Gartenabfälle, Strauchschnitt, Blätter wirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner usw.) machen einen Verwandlungsproheißt es dazu: "Düngen heißt den Bo- zess durch. Nur kann das in sehr verden lebendig und damit fruchtbar zu schiedener Weise geschehen und das machen, nicht die Pflanzen direkt mit ist der entscheidende Punkt auf den es Nährstoffen zu versorgen." Wie bekom- ankommt. Die Welt der Mikroorganismen wir aber das Leben in den Boden men ist riesig groß und ziemlich schwer

Wenn wir nun auf die Natur schauen und

hinein?

zu überschauen. Eines greift immer ins andere.

uns klar machen unter welchen Bedin- Man kann aber zwei große Gruppen ungungen fruchtbare Böden entstanden terscheiden. Es gibt die, die den Sausind, oder wie auch jetzt immer noch erstoff lieben, sog. aerobe und die, die diese Prozesse ablaufen, so stellen lieber mit dem Wasserstoff arbeiten, wir fest, dass wir das zu vielleicht 95% die anaeroben. Da gibt es wieder zwei den sauerstoffliebenden Bakterien zu Gruppen, die Milchsäurebildner, die uns

helfen Nahrungsmittel verdaulicher zu machen, so wie z.B. durch den Natursauer im Roggenbrot oder sie helfen uns zu konservieren wie beim Sauerkraut. Im Boden wirken sie hygienisierend wie die effektiven Mirkoorganismen (EM-Bakterien genannt) können aber keinen lebendigen Humus aufbauen. Dazu sind sie zu sauer. Die Fäulnisbakterien hingegen bereiten uns große Probleme, wenn sie in Massen auftreten, wie z.B. in Biogasanlagen. Unter den Fäulnisbakterien befinden sich viele pathogene Erreger, die Schädigungen und Krankheiten hervorrufen können.

Es geht ietzt also darum, die Umwandlung der org. Substanz so zu bewältigen, dass immer genügend Sauerstoff vorhanden ist. Bei der Kompostierung entsteht statt CH4 dann eben CO2. Um diesen Sauerstoff immer wieder in den Komposthaufen hinein zu bekommen. muss er regelmäßig gewendet werden. Dazu benutzen wir ein speziell dafür hergestelltes Gerät, den Kompostwen-

Es sind noch eine Reihe von Faktoren zu beachten (evtl. Starterkulturen. Temperaturen, Feuchte, Tonmineralien, ph-Wert. Kompostpräparate sowie die Abdeckung). Das sollte alles im richtigen Verhältnis zueinander vorhanden sein. Es braucht viel Zuwendung und Pflege. Es ließe sich noch vieles dazu ausführen, ich will es aber zunächst damit bewenden lassen, da wir mit diesem "Intensiv-Kompost" wie ich ihn einmal nennen will, gerade erst angefangen haben und noch Erfahrungen damit tigend. sammeln möchten. Im nächsten Jahr geht es dann weiter.

AORST 71MMFRMANN



Das Jahr neigt sich dem Ende zu und das möchte ich zum Anlass nehmen einen kleinen Rückblick auf die vergangenen Monate zu halten. Seit vielen Jahren wirke ich daran mit Ihnen eine vielfältige Palette von Käsen aus eigener Herstellung anzubieten. Käsen, bei denen von der Futtergewinnung für die Kühe, die Gewinnung der Milch und der Verarbeitung alles bei uns auf dem Hof stattfindet und für deren Qualität wir deshalb in vollem Umfang bürgen können.

re Käsesorte dazu gekommen, unsere "Zwerge". Immer wieder hatte ich versucht vergleichbare Käse aus Frankreich zu beziehen, musste dabei aber feststellen, dass der Transport über mehrere Stationen diesen empfindlichen Käsen überhaupt nicht bekommt. Also machten wir uns im Frühsommer ans Werk und probierten es selbst solch einen Käse herzustellen. Schon die ersten Versuche waren, ebenso wie die Resonanz unserer Kunden, sehr ermu-

Im vergangenen Jahr ist nun eine weite-

Anfang Oktober schickten wir die "Zwerge" deshalb zuversichtlich zur Käseprüfung des Verbandes für die

München, Hier konnten sie unter ca. Kunden des Hofes, auch weiterhin auf 120 Käsesorten den 3. Platz belegen unserem Weg begleiten und dabei noch und wurden mit der "Käseharfe in Bron- viele Momente voller Genuss erleben ze" ausgezeichnet. Für uns eine schöne können. Bestätigung auf dem richtigen Weg zu

handwerkliche Milchverarbeitung nach Ich hoffe, dass Sie uns als Freunde und

GUDRUN JUNGF-GRAHL



sich sehr, es wird immer wieder Brot und den Feuergeistern. Da braucht es gebacken, mal etwas mehr von der langfristige Erfahrungen um eine gleich Sorte und mal von jener. Und doch hat bleibende Qualität zu gewährleisten. ieder Tag seine speziellen Herausforderungen, wenn mit einem Holzbackofen Somit freuen wir uns umso mehr, dass peratur nicht einfach so einstellen und so gut abschneidet. Von 100 Beurteiso bleibt es dann.

viele Faktoren berücksichtigt werden, blumenbrot 89 Punkte. die Brotmenge und -art, Holzbeschafaufgegangen und es muss gescho- machen und es sogar lieben. ben werden. So ist jeder Tag eine Herausforderung und ein vielseitiges Spiel MARGRET 7 IMMERMANN

Die Wochentage in der Bäckerei ähneln zwischen den verschiedenen Faktoren

gebacken wird. Da lässt sich die Tem- unser Brot bei der Demeter-Brotprüfung lungspunkten erreichte das Freigeschobene (Roggensauerteig) 93 Punkte, Das Heizen des Holzofens erfordert sehr die zwei Backfermentbrote Hafer-Dinviel Fingerspitzengefühl. Da müssen kelbrot 92 Punkte und dass Sonnen-

fenheit, die noch vorhandene Restwär- Einen Dank an unsere 3 Bäcker Ralf me und die Außentemperatur. Wenn zu Schmidt, Berthold Sander und Fransisviel Hitze da ist, gibt es auch keine Zeit co Gomez, die vier mal in der Woche des Wartens mehr, die Brotlaibe sind bereit sind, die Nacht zum Arbeitstag zu



## MÄRKTE

Oldenburg, Pferdemarkt Donnerstag & Samstag, 8 - 14 Uhr

Delmenhorst, Wochenmarkt Mittwoch & Samstag, 8 - 14 Uhr

Oldenburg, Ökomarkt am Julius-Mosen-Platz Mittwoch. 11 - 18 Uhr

Jever. Wochenmarkt Freitag, 8:30 - 12 Uhr

Westerstede. Wochenmarkt Freitag, 8:30 - 12 Uhr

Verkauf ab Hof Freitag, 15 - 18 Uhr

Info: 04484-92 07 11

Grummersorter Hof-Kiste

Ganz herzlich möchten wir uns bei all denen bedanken, die dieses Proiekt mit ihrer pädagogischen Tätigkeit unterstützen und die biologisch- dynamische Landwirtschaft mit den verschiedenen Veredlungsbereichen und der Direktvermarktung mit ihrer Arbeit und mit ihrem Einkauf möglich machen.

Im Weltagrarbericht (www.weltagrarbericht.de), wo es um die Versorauna der Menschen auf der Welt mit Lebensmittel aeht. heißt es:

.. WENN VIELE KLEINE LEUTE AN VIELEN KLEINEN ORTEN VIELE KLEINE DINGE TUN WERDEN SIE DIE WFIT VFRÄNDFRN



Hauptmoorweg 3, 27798 Hude

Telefon:

04484-599 (Kipping) 04484-940 42 (Zimmermann)

Fax: 04484-1469

info@hofgemeinschaft-grummersort.de

Besuchen Sie uns online: www.hofgemeinschaft-grummersort.de

EINE ERFÜLLTE. RUHIGE WEIHNACHTSZEIT UND EIN FRIEDVOLLES NEUES JAHR WÜNSCHT IHNEN DIE HOEGEMEINSCHAFT GRUMMERSORTI