



SCHEPERSHOF



2018/19

Hofbrief Nr. 57



**Wo Menschen Gemeinschaft erproben ...
... kann viel „schiefgehen!“**

Es gehört eine gute Portion Idealismus und Begeisterung dazu, gemeinschaftlich einen Hof zu gestalten.

Die täglichen Schwierigkeiten sind beachtlich: Man wohnt unter einem Dach, man tut das 24 Stunden lang. Man hat eine Familie oder einen Partner und damit die Aufgabe, die Intimität einer engen Partnerschaft mit der Enge einer Hofgemeinschaft in Einklang zu bringen – und auch das 24 Stunden täglich!

Und dann hat man sich selbst. Damit wird es noch komplizierter. Das Ich, das Ego oder wie wir es auch nennen wollen, möchte geliebt, möchte anerkannt werden. Es möchte aber auch sein Wollen durchsetzen, etwas erschaffen, seine Begeisterung, seinen Idealismus mit seinen Ängsten, seine geheimsten Wünschen nach Wertschätzung in Einklang bringen. Immer wieder zeigt sich, dass es nicht einfach ist, unsere Hofgemeinschaft in ein langfristiges Gleichgewicht zu bringen. Immer, wenn Menschen die Gruppe verlassen – aus welchen Gründen auch immer –, entsteht eine Störung dieses Gleichgewichts. Schon allein deshalb, weil den Verbleibenden eine Menge zusätzlicher Arbeit „aufgehast“ wird – und das ist fast wörtlich zu nehmen!

Allein die Suche nach und die Integration von neuen Menschen in die Notwendigkeiten des Tages, in das Miteinander, erfordern sehr viel Kraft, Optimismus und Vertrauen. Und alle wissen: Auch das ist wiederum nur ein neuer Versuch, der, siehe oben, schiefgehen kann! Was folgt daraus? Meist heißt der Rat: Meditation oder Coaching. Wir haben das ausprobiert. Es hilft manchmal, aber eben nur manchmal.

Öfter gemeinsam kluge Texte lesen oder begeisternde Vorträge hören, ist ein Rat, den wir oft zu befolgen versuchten. (Vielleicht nicht konsequent genug?) Das gibt

zwar im Augenblick neue Perspektiven, aber im täglichen Miteinander geht vieles wieder unter oder kommt gar nicht erst zu einer Tragfähigkeit. Oft fehlen auch einfach Zeit oder besser Ruhe, um Erkenntnisse auch umzusetzen. Auch hat sich gezeigt, dass manche „Ichs“ einfach nicht zueinanderpassen oder vielleicht auch nicht zum Hof. Es ist immer wieder traurig – für die, die gehen, und die, die bleiben wollen, denn oft greift das Schicksal in die Lebensentwürfe ganzer Familien ein und die Erschütterungen sind tiefgreifend. Trotz allem, der Versuch, etwas gemeinsam mit Mitmenschen zu schaffen und dabei vielleicht sogar einem Ideal sich anzunähern, lohnt immer neue Versuche!

Der Text von Richard Beauvais im Hofbrief 55 sagt es sehr schön und sehr deutlich: „Wir sind hier, weil es letztlich kein Entrinnen vor uns selbst gibt. Solange der Mensch sich nicht selbst in den Augen und Herzen seiner Mitmenschen begegnet, ist er auf der Flucht.“

Solange er nicht zulässt, dass seine Mitmenschen an seinem Innersten teilhaben, gibt es für ihn keine Geborgenheit. Solange er sich fürchtet, durchschaut zu werden, kann er weder sich noch andere erkennen – er wird allein sein. Wie können wir solch einen Spiegel finden, wenn nicht in unserem Nächsten? Hier in der Gemeinschaft kann ein Mensch erst richtig klar über sich werden und sich nicht mehr als den Riesen seiner Träume oder den Zwerg seiner Ängste sehen, sondern als Mensch, der – Teil eines Ganzen – zu ihrem Wohl seinen Beitrag leistet.

In solchem Boden können wir Wurzeln schlagen und wachsen, nicht mehr allein – wie im Tod –, sondern lebendig als Mensch unter Menschen.“

Also versuchen wir es weiter ... Träumende Riesen und Zwerge ...

Dirk Lücke

Inhaltsverzeichnis:

Wo Menschen Gemeinschaft erproben	2
Betriebsspiegel Schepershof	4
Frau Neunzig	6
Noch mal zum Windrad	8
Über das Obstjahr	10
Die erfolgreiche Heupaten-Aktion	12
Einladung zum Spaziergang	14
Eine Ode an den Schepershof	16
Alles Käse oder was	18
Das Chaos ist perfekt	20
Kuchenparadies 2018	22
Danke! Oder eine kleine Reise mit dem Schepershof	24
Höhen und Tiefen	26





Betriebsspiegel Schepershof

1978 wurde der Schepershof vom Verein „Gemeinnützige Gesellschaft für praktische Naturwissenschaft, Pädagogik und Sozialtherapie Schepershof e.V.“ gekauft und wird seitdem biologisch-dynamisch bewirtschaftet und ist dem Demeter-Verband angeschlossen.

Flächen

Hof, Wege, Hecken, Wasser	2,1 ha
Wald	6,0 ha
Dauergrünland	24,9 ha
Ackerland	27,5 ha
Landwirtschaftliche Nutzfläche	52,4 ha
Hoffläche gesamt	60,5 ha
Davon 36 ha im Vereinsbesitz, der Rest gepachtet	

Tierhaltung

- 20 Milchkühe und deren weibliche Nachzucht sowie ein Zuchtbulle
- bis zu 30 Mastschweine im neuen Schweinestall
- 200 Legehennen



Ackerbau

Kleegras, Back- und Futtergetreide, Kartoffeln

Gemüsebau

Feldgemüse und Feingemüse (im Freiland und 200 m² im Folienhaus)



Weiterverarbeitung und Kooperationsbetriebe

Milchverarbeitung: Sämtliche Milch wird gemeinsam mit der Milch vom Örkhof in der Käserei zu Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse, Joghurt, Quark und pasteurisierter Trinkmilch verarbeitet.

Getreideverarbeitung: In der Talbäckerei auf dem Hof Fahrenscheidt wird unser Getreide gemeinsam mit dem Getreide der anderen Demeter-Höfe zu Brot und Brötchen veredelt.

Fleischverarbeitung: Zu unregelmäßigen Terminen werden Schweine, Rinder oder Kühe geschlachtet und für den Hofladen verarbeitet.



Vermarktung

Hofladen: Es werden eigene sowie Produkte von anderen Bio-Höfen und Waren vom Bio-Großhandel verkauft.

Talhandel: Regionale Vermarktung an Wiederverkäufer gemeinsam mit den anderen Demeter-Höfen im Windrather Tal.





Frau Neunzig



gestorben am Tag unseres Sommerfestes, am 8. September 2018

Frau Neunzig kam im Jahr 2011 auf den Schepershof mit Familie Schlevogt, sozusagen als „Mitbringsel“ – es wurde ein Geschenk!

Sie wollte eigentlich zunächst nur mal schnuppern, wohin es ihre Freunde verschlagen hatte... und daraus wurde eine sieben Jahre dauernde Verbindung! Sie hatte schnell ein Zimmer bei uns und kam immer für ein paar Tage in der Woche aus

Düsseldorf – mit der Bahn, versteht sich –, wollte aber nie ganz auf den Hof ziehen, brauchte als Gegenpol zum Leben und Arbeiten auf einem bäuerlichen Betrieb in einer Gemeinschaft ihre Unabhängigkeit und die Kultur der Großstadt: Sie hatte eine wahrhaft umfassende Bildung und bereicherte unser Leben mit ihren Ideen und Anregungen und manchmal hitzigen Diskussionen. Musik, bildende Künste, Literatur, Film, Weltgeschehen, die Anthroposophie, allem galt ihr Interesse und alles waren ihre Themen. Sie teilte ihre Zeit zwischen ihrem Privatleben zu Hause, dem Schepershof und der Familie ihrer Tochter mit den drei Enkelinnen.

Frau Neunzig hier, Frau Neunzig da, Frau Neunzig überall und unentbehrlich ...

... ideenreiche Köchin und Seele des Gemeinschaftshaushalts,
... erste Hilfe bei Un- und Zwischenfällen und bei Seelenschmerz oder Streit,
... Initiatorin des „Grünen Tisches“ und der Nähabende im Hofcafé,

... Kräuterhexe“ und Erntehelferin,
... Zauberin von fantasievollen Konserven und Marmeladen,
... immer und überall bereit zum Helfen bis an die Grenzen ihrer Kräfte,
... immer energisch, eher etwas eckig und kantig an der Oberfläche (man konnte sich manchmal ganz schön an ihr reiben oder stoßen!), geradeheraus und ihre Meinung nie zurückhaltend und manchmal unbequem... aber immer aufmerksam und von Herzen offen für jeden von uns!

Ihre Krankheit zwang sie, uns am Jahresende 2017 zu verlassen, aber sie hat die Verbindung lange aufrechtgehalten, war immer voller Interesse für alles, was auf dem Hof geschah...

Ausgerechnet an unserem Sommerfest ging sie fort, an einem Tag, an dem sie überall fehlte und viele Menschen nach ihr fragten!

Liesel Klüsener-Lücke

„Unsterblich ist am Menschenwerke, was aus dem Herzen heraus, voll Liebe, für die Menschheit gedacht, empfunden und vollbracht wird.“

Rudolf Steiner



Noch mal zum Windrad:

Der letzte Satz im letzten Hofbrief lautete: „Die Hoffnung stirbt zuletzt.“

Peter Kayser, unser Ehrenamtler und Elektro-techniker, hat es tatsächlich geschafft:

Seit 20. Januar 2018 gab es keinerlei Pannen mehr, und jetzt kann man sagen: „Es läuft und läuft und läuft ...“

Nach nunmehr 28 Jahren Laufzeit muss man immer mit einem Problem rechnen. Das größtmögliche scheint uns die Ersatzteilproblematik zu sein. Ganz besonders war die Bremsenrichtung im Fokus. Doch auch sie hält und hält. Glücklicherweise konnten wir herausfinden, dass der Hersteller inzwischen an einen französischen Konzern verkauft wurde. In dessen Lager fanden sich noch genügend Teile, um eine komplett neue Bremsvorrichtung zu montieren, die wir inzwischen hier lagern, für den Fall der Fälle.

Also: Mein Optimismus hat sich ausgezahlt. Inzwischen betanken wir schon zwei Elektroautos mit Windstrom vom Schepershof! Das dürfte im weiten Umkreis einzigartig sein, denn natürlich greift auch hier ein Prinzip der Regionalität: je näher der Verbraucher am Ort der Erzeugung ist, umso kostengünstiger das Produkt.

Pro 100 km verbrauchen die beiden E-Autos weniger als 1/3 im Vergleich zum Verbrennungsmotor!

Im Übrigen speist das Windrad den erzeugten Strom direkt in unser Netz und verringert so den Zukauf ganz erheblich!

Wir bitten alle Freunde des Schepershofs, so oft wie möglich die Daumen zu drücken, damit dies noch eine möglichst lange Weile so bleibt!!

Dirk Lücke





Über das Obstjahr



Das Obstjahr begann... womit beginnt es? Ja, richtig: Trotz des langen und kalten Winters mit ungewöhnlich langer Frostperiode (von einigen Schepershöflern wurden Schlittschuhe angeschafft, weil über lange Zeit der Teich zugefroren war) konnten die Blüten der Obstbäume sich gut entfalten und sind offensichtlich auch fleißig von den Bienen besucht worden. Kaum eine Blüte, die unbefruchtet blieb!

Und so begann es im Juni mit den Kirschen. Die ersten wurden natürlich fast unreif geerntet, und dann ging's weiter von einem Baum zum anderen, und die Bäume hingen so voll, dass wir auch nicht mithilfe der Stare (diese waren wohl schon gesättigt, wenn sie bei uns in die Bäume flogen) alles abernten, verarbeiten oder vermarkten konnten. Nach einer kleinen Atempause ging's dann weiter mit den Mirabellen. Obwohl schon im halbreifen Zustand fast die Hälfte runtergeschüttelt und geschnitten werden musste, sind immer noch einige Äste abgebrochen, so voll hingen unsere beiden Bäume! Und die Bedenken, dass beim nächsten Regen alles platzen oder faulen würde, haben sich ja auch immer wieder erübrigt, denn vom

Regen war ja keine Spur. Noch bevor wir aber die letzten Mirabellen geerntet haben (hier haben wir es geschafft), ging es schon mit den Zwetschgen und Pflaumen weiter. Soviel sich die Ladner auch bemühten, die Früchte unters Volk zu bringen, zu Pflaumenmus und Kuchen zu verarbeiten, es blieben immer noch Mengen übrig.

Daraus entstand dann die wunderbare Idee, einen Verkaufsstand an der Straße zu machen, an dem vorbeifahrende Kunden ihren kleinen Obst- und Gemüseeinkauf erledigen können. Und siehe da! Die Idee traf auf gute Resonanz, und wir mussten häufig zur Straße gehen, um neue Tüten mit Pflaumen, Mirabellen, aber auch Zwiebeln, Zucchini, Tomaten usw. bereitzustellen und die Kasse leeren. Obwohl viele Menschen fragten, ob wir denn soviel Vertrauen hätten, alles offen hinzustellen inklusive der Kasse, ging alles gut. Der erste „Diebstahl“ stellte sich erst ein, nachdem wir vorbeugend eine verschlossene und befestigte Kasse verbaut hatten.

Mit Abnehmen des ständig frischen Obstes und Gemüses ging dann der Verkauf zurück und neigte sich dem Winterschlaf zu.



Die Obsternte war mir den Pflaumen natürlich noch nicht abgeschlossen. Es kamen ja noch die Birnen, die Äpfel und die Nüsse dran. Und da im letzten Jahr die meisten Bäume fruchtlos blieben, war es ungeheuer spannend zu sehen, was für Früchte sie wohl tragen würden. Da es kein wirklich geeignetes Obstlager gibt, wurde das meiste, was nicht direkt vermarktet werden konnte, zu Saft verarbeitet. Und obgleich die Rinder fast den ganzen Sommer die Bäume belagerten und einen großen Teil des Fallobstes direkt verspeisten, ist unser Saftvorrat beträchtlich und wird wohl bis zum nächsten Herbst reichen. Nun ist die Ernte abgeschlossen und wir können uns über die angefangene Walnuss-Saison freuen. Und schon vor Beginn der Adventszeit haben wir die leckerste Nussmahlzeit bereits verzehrt: in Form einer Engadiner Nusstorte!

Nun freuen wir uns auf die Bratapfelzeit und bereiten mit dem Winterschnitt das neue Obstjahr vor.

Karsten Holst



Die erfolgreiche Heupaten-Aktion

Dankeschön!

Am Ende des Dürresommers zeichnete es sich schon ab: Das Winterfutter würde nicht reichen. Die Niederschlagsmengen waren so niedrig, dass auch für den Herbst die Aussichten schlecht waren. Selbst jetzt, Ende November, sind die Böden noch ausgetrocknet!

Es war abzusehen, dass diese Situation die wirtschaftliche Lage des Betriebes erheblich beeinträchtigen würde, da wir Futter zukaufen oder Tiere schlachten müssten.

So entstand die Heupaten-Idee: Da auch Sie als unsere Kunden von der Notlage auf dem Schepershof betroffen sein würden, baten wir Sie um Hilfe in dieser wirklichen Notlage.

Das Ergebnis hat uns sehr positiv überrascht! Fast hundert Menschen haben fast 120 Heuballen finanziert!

Das verdient ein ganz großes Dankeschön. Es hat uns vor allem gezeigt, dass es viele Menschen gibt, die diese Art der Landwirtschaft fördern wollen, weit über das bloße Einkaufen guter Produkte hinaus.

Nun ist es gar nicht so einfach, Heuballen zu bekommen, da die Lage natürlich in vielen Regionen in Deutschland ähnlich ist, und weil natürlich die meisten Landwirte ihr wertvolles Winterfutter sicherheitshalber erst mal behalten wollen. Wir sind trotzdem optimistisch, haben inzwischen auch die ersten Lieferungen bekommen (dank Ihrer Hilfe auch prompt bezahlen können) und auch selber noch einiges an Silageballen vom Klee gras geerntet.

Viele Unterstützer haben anonym im Hofladen oder im Café oder per Überweisung ihren Beitrag geleistet, sodass wir uns nicht direkt bedanken konnten.

Das möchten wir hiermit nachholen und sagen allen „Heupaten“ ein ganz herzliches Dankeschön!

Aus den vorher erläuterten Gründen konnten wir auch nicht allen Heupaten die entsprechende Plakette übergeben. Das lässt sich vielleicht noch nachholen, wenn Sie beim nächsten Hofcafé-Besuch dort nachfragen. Es gibt dort noch einige.

Wir wünschen allen Heupaten ein gesegnetes Weihnachten!

Eure
Hofgemeinschaft
Schepershof

Einladung zum Spaziergang auf dem Schepershof

Wir wollen Euch/Sie auch in diesem Jahr herzlich einladen zu einem Spaziergang auf dem Schepershof. Neben Hofgelände, Stall und Gästebereich bieten die Grünland- und Ackerflächen rund um den Hof zu jeder Jahreszeit spannende Ein- und Ausblicke. Damit sich jeder selbstständig zurechtfinden kann, gibt es hier eine Übersichtskarte des Schepershofs. Grünland-, Acker- und Gartenflächen sind mit ihren Eigennamen und dem, was aktuell im Jahr 2017/18 dort angebaut wird, verzeichnet. Wir wünschen gute Beobachtungen im Laufe des Jahres und hoffen, Euer/Ihr Interesse an der Fruchtfolge auf dem Schepershof, an den Anbaumethoden geweckt zu haben. Für Fragen und Anregungen zu diesem Thema sowie vertiefende Gespräche sind wir offen.

Die Fruchtfolge auf dem Schepershof

Eine Fruchtfolge heißt in der Landwirtschaft, die Kulturen auf einem Acker im Wechsel anzubauen. Hiermit wird versucht, den Druck durch Pflanzenkrankheiten und Schädlinge zu verringern, Unkräutern die Etablierung zu erschweren, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, im Idealfall zu erhöhen und Pflanzen, die nicht selbstverträglich sind, in einem unproblematischen zeitlichen Abstand wieder auf derselben Fläche anzubauen.

Auf dem Schepershof gibt es eine fünfjährige Fruchtfolge, die sich wie folgt gliedert:

1. Jahr: Klee gras
2. Jahr: Klee gras
3. Jahr: Weizen/Dinkel
4. Jahr: Kartoffeln/Gerste
5. Jahr: Roggen/Hafer

Das zweijährige Klee gras nutzen wir als Ackerfutter, welches in der Regel drei bis vier Mal im Jahr gemäht und siliert (in Folie eingewickelte Ballen) und den Kühen und Rindern gefüttert wird. Wächst es auf Flächen, die für die Kühe gut zu erreichen sind, wird es auch beweidet.

Das Klee gras dient aber nicht nur der Futtergewinnung, sondern trägt wesentlich zur Verbesserung der Bodenstruktur bei, weil der Klee den Boden stark und tief durchwurzelt. Außerdem erhöht der Klee den Stickstoffgehalt im Boden, da er dank seiner Knöllchenbakterien in der Lage ist, Luft-

stickstoff zu binden. Dieser verbleibt nach dem Umbruch im Boden, mineralisiert zum Teil, und steht folgenden Kulturpflanzen zur Verfügung.

Nach dem Klee gras wird dann nach Bedarf Weizen und Dinkel angebaut, welche über den Hofladen und an die Talbäckerei von E. Rosales verkauft werden.

Auf Weizen und Dinkel folgen die Kartoffeln, die erst im Frühjahr gelegt werden. Nach dem Drusch von Weizen und Dinkel und der Bodenbearbeitung wird auf dem zukünftigen Kartoffelacker eine „Zwischenfrucht“ gesät. Diese enthält Ölerrettich, der den Kartoffelschädlingen „Nematoden“ den Spaß an der Vermehrung verderben und damit die Kartoffeln prophylaktisch schützen soll. Kartoffeln werden über den Hofladen und den Talhandel von Isa und Stefan Rahm vermarktet. Aussortierte Kartoffeln dienen den Schweinen und Kühen als Futter. Gerste wird als Futtergetreide für die Schweine gequetscht oder vermahlen.

Im fünften Jahr bilden dann Roggen und Hafer den Abschluss. Roggen gehört zu den Getreidearten, die verkauft werden, während der Hafer an die Milchkühe verfüttert wird. Der Hafer wird als „Sommerung“ erst im Frühjahr gesät, sodass vor ihm über Winter eine „Zwischenfrucht“ steht. Diese dient zum Binden der Nährstoffe, insbesondere des Stickstoffs. Der Aufwuchs kann je nach Mischung und Wachstumsverhältnissen auch noch als Futter genutzt werden.

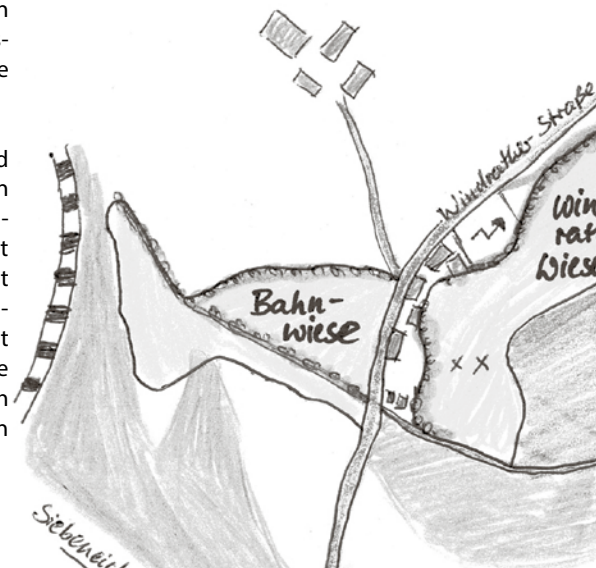
Auf unseren Ackerflächen wird 2018/19 Folgendes angebaut:

Baumschulacker I	Winterweizen
Baumschulacker II	Triticale-Erbsen-Gemenge (Futter)
Sondermann	Klee gras im 1. Jahr
Brauner Acker	Gemüse, Klee gras
An den Bucken	Klee gras im 2. Jahr
An der Heeg	Dinkel, Gemüse

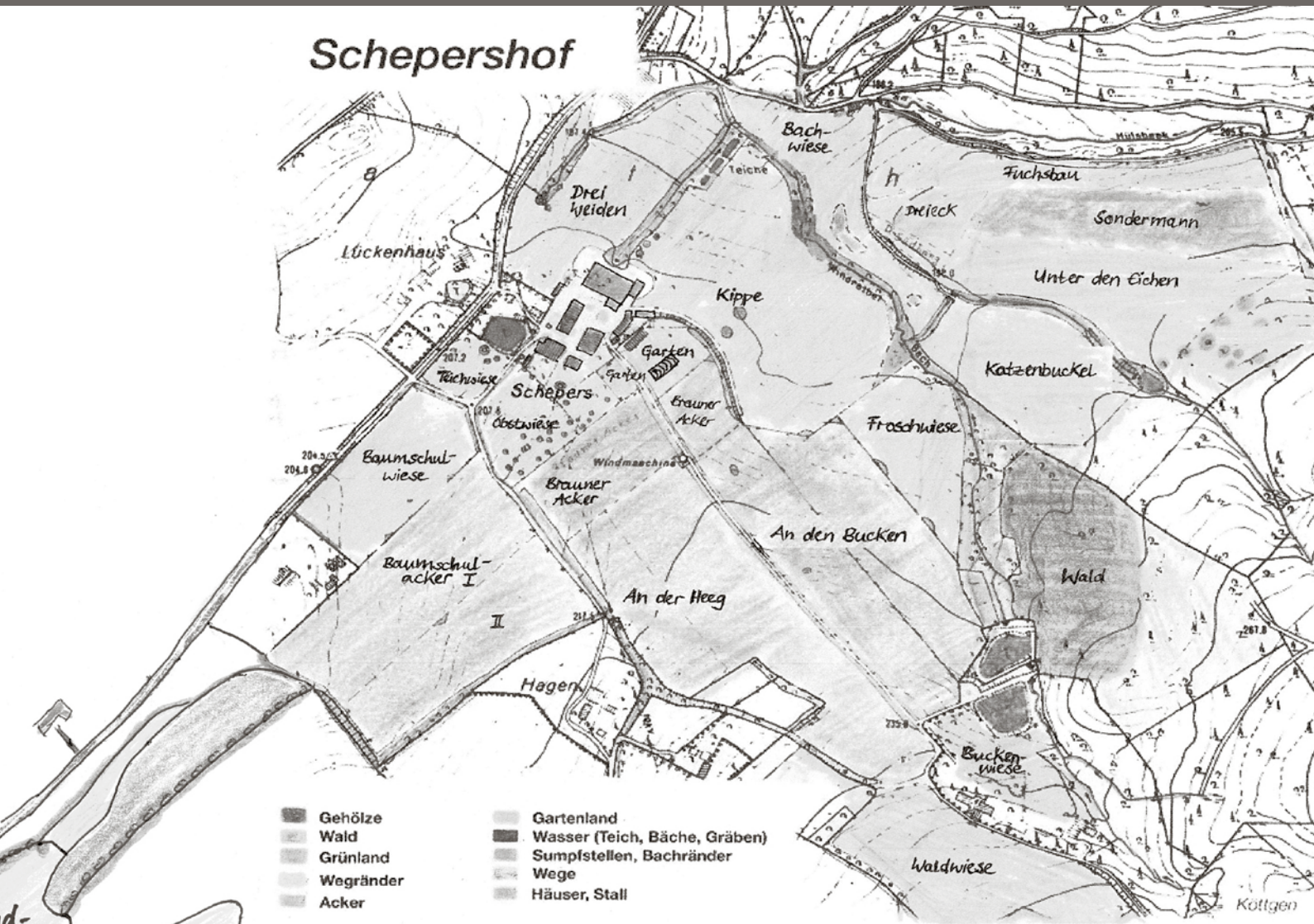
Alle Gemüseflächen aus 2018 sind mit Grünroggen und Winterzwischenfrucht eingesät.

Nicht auf der Hofkarte abgebildete Ackerflächen:

Emde Golfplatz	Kartoffeln, Hafer
Emde Dorf	Klee gras im 1. Jahr
Sondern	Roggen



Schepershof



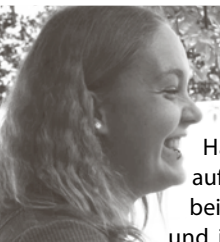
Neu auf der Hofkarte abgebildete Flächen:

Bahnwiese, Windrath Wiese, Hofweide sind neu gepachtete Dauergrünlandflächen (8 ha), die als Weide und zur Winterfutterwerbung genutzt werden.

Auf den zusätzlichen Ackerflächen (4 ha) werden wir Ackerfutter, also Klee gras und vielleicht Ackerbohnen anbauen.

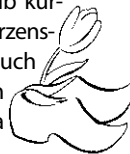
Lieber Schepershof,

nun ist es wohl an der Zeit, dass ich die letzten vier Jahre Revue passieren lasse und Euch danke!



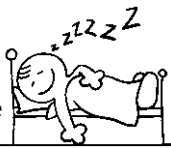
Im März 2015 hat alles begonnen. Ich zog mit all meinen Habseligkeiten in einem gemütlichen Zimmer im Haupthaus ein und war sehr aufgeregt vor meinem ersten Arbeitstag. Es war noch ziemlich kalt und ich musste mich lange daran gewöhnen, wie es ist, den ganzen Tag an der frischen Luft zu sein. Abends war ich

lich öfter einen sogenannten Hofkoller bekam, nach Hause flüchtete und mir nie sicher war, ob ich sowohl den körperlichen als auch den sozialen Herausforderungen wirklich gewachsen war, ergriff ich nie die endgültige Flucht. Jedes Mal, wenn ich wieder auf den Hof kam, erfüllte mich ein Zufriedenheitsgefühl und ich freute mich jeden Morgen, einen Job gefunden zu haben, der mich erfüllt. Mitte des Jahres bekamen wir Gesellschaft von einer Praktikantin aus Holland für ein halbes Jahr, die sich innerhalb kürzester Zeit als einer der größten Herzensmenschen entpuppen sollte und auch bis heute einen großen Platz in meinem Herzen hat. Anna Laura



Eine Ode an den Schepershof

total erschöpft, meistens schlief ich bereits gegen 20 Uhr und schaffte es gerade so, noch zwei Seiten in



meinem Buch zu lesen. Muskelkater hatte ich mindestens zwei Wochen, weil immer wieder neue, ungewohnte Bewegungen dazukamen, die meinem Körper einiges abverlangten. Dennoch merkte ich relativ schnell, wie gut mir die Arbeit tat und wie selig mein Schlaf war, da ich jeden Abend ein Erfolgserlebnis hatte, mit Aufgaben, die ich vorher noch nicht beherrschte. Damit war das Hauptargument für eine Zukunft in der Landwirtschaft gefunden – die Erfolgserlebnisse und das tägliche Sehen, was man geschafft hat. Kein Studium dieser Welt hätte mir das bieten können.

Zudem lernte ich wahnsinnig viel über mich selber und das Leben in Gemeinschaft. Was zunächst eine große Herausforderung war, entpuppte sich am Ende als absolut unentbehrlich. Obwohl es nicht immer einfach war und ich in meinem ersten Jahr noch wesent-

zeigte mir viele neue Sachen, wir fuhren gemeinsam in den Urlaub und hatten die schönsten Wochenenddienste gemeinsam. Ab da wurden meine Besuche zu Hause weniger und ich erkannte den Hof immer mehr als mein Zuhause. Ende des Jahres bereicherten uns dann weitere drei Praktikanten, die mich gar nicht mehr fortgehen ließen, weil wir zu viert ein unschlagbares (anstrengendes) Team waren. Es machte mich unglaublich glücklich, dass ich plötzlich mit zwei von ihnen tagtäglich zusammenarbeiten konnte und wir auch abends alle gemeinsam Filme guckten, kochten, gemeinsam Geburtstage feierten und mein kleines Zimmer zu einem Rückzugsort machten.



Nach einem wunderschönen Urlaub Ende des Jahres musste ich leider feststellen, dass mein Zukunftsplan doch erheblich auf der Kippe stand. Aufgrund einer zu spät behandelten Gürtelrose war ich permanent starken Schmerzen ausgesetzt und Anfang

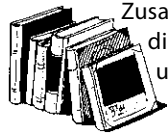
des Jahres 2016 beendete ich mein 1. Lehrjahr mit der Ungewissheit, ob ich die Ausbildung wieder aufnehmen können würde. In meiner Verzweiflung plante ich einen anderen Berufsweg und bewarb mich bei Buchhandlungen, allerdings ergab sich keine Möglichkeit auf einen Ausbildungsplatz – im Nachhinein war das mein Glück. Zu Hause fiel mir die Decke auf den Kopf und ich fuhr jedes Wochenende auf den Schepershof, weil es mir dort scheinbar besser ging. Mir fehlten die Menschen, die innerhalb dieses einen Jahres zu meiner Familie geworden waren, ich vermisste die Tiere und vor allem den Bezug zur Erde. Ich wollte nicht das Heranwachsen von Emilia verpassen, wollte nicht, dass mich die Kühe nicht mehr erkennen und vor allem brauchte ich die Ruhe, die ich nur auf dem Feld genießen konnte.

Ende des Jahres fasste ich dann wieder die Entscheidung, zurück auf den Hof zu ziehen und zunächst als Angestellte im Laden zu arbeiten, aber dennoch wieder im Hofleben integriert zu sein. Ich kam langsam wieder in den Alltag zurück, und so plötzlich wie die Krankheit ein Jahr zuvor aufgetaucht war, so plötzlich verschwand sie auch wieder und ich war frei von Schmerzen. Mein größter Wunsch war es, meine Ausbildung wieder aufzunehmen und mich endlich wieder dem Gemüse widmen zu können. Nach einigen Verhandlungen und Planungen nahm ich im März 2017 meine Ausbildung wieder auf und übernahm die vollständige Verantwortung für den Gemüsebau. Was mit



großen Herausforderungen verbunden war, erfüllte mich jedoch auch mit großer Zufriedenheit, da ich endlich auf die Probe stellen konnte, was ich bereits gelernt hatte und freute mich über die Chance. Am Ende des Jahres konnte ich ein gutes Resümee ziehen, was sich sowohl in der guten Ernte als auch bei den zufriedenen Kunden zeigte.

Der Umzug in die grüne Hütte bedeutete für mich einen großen Schritt an Unabhängigkeit und etwas Distanz zum täglichen Hofleben, was mir sehr gut tat. Ich konnte das



Zusammenleben mit Paul genießen, die diente als hofinterne Bibliothek und konnte meine Ruhe selber wählen, wenn ich sie brauchte.

Der Übergang zum nächsten, 3. Lehrjahr erschien dieses Jahr nahezu unscheinbar. Ich stieg noch intensiver in die Vorplanung ein, führte Gespräche mit dem Laden, welches Gemüse überhaupt gewünscht ist, kümmerte mich um die ersten Anzuchten und freute mich über eine gute Saison. Das Wetter machte es uns schwer dieses Jahr und es gab einige Kulturen, die die Trockenheit nicht gut überstanden. Dennoch gab es immer einen Ausgleich, sodass ich den Kopf nicht in den Sand steckte und am Ende durchaus zufrieden mit der Ernte war. Ich probierte einiges Neues aus – das Mulchen von Tomaten, das Pikieren der Jungpflanzen und das Selberanziehen von Petersilie. Dank einiger Schichten im Laden konnte ich immer wieder feststellen, dass auch die Kunden mit dem Ergebnis durchaus zufrieden waren – das freute mich besonders.

Nun, am Ende der Saison, jetzt, wo alles etwas ruhiger wird, freut es mich, einmal gesamtheitlich auf die letzten vier Jahre zu blicken. Neben dem ganzen gärtnerischen und landwirtschaftlichen Wissen, was ich in dieser Zeit erlangt habe, schaue ich vor allem auf einen großen Fundus an sozialem Wissen und auf wahnsinnig wertvolle Begegnungen, die mein Leben ungemein bereichert haben:

Die allerwichtigste Person in diesen vier Jahren war Frau 90. Wir teilten die Liebe zu gutem Essen (regelmäßige Besuche in der Villa Au), zu klaren Worten, zu langen Umarmungen, zu gemeinsa-



men Unternehmungen, zu wunderschönen Klamotten (besonders bunten Zunfthosen), zu langatmigen, anspruchsvollen Büchern, zu Spaziergängen mit Nele, zu stundenlangem In-der-Küche-sein, zu ausufernden Unterhaltungen, zu Schlehenlikör, zu Gemüse und Blumen, zu Gartenarbeit, zu Kinobesuchen, zu langen Telefonaten, zu Autofahrten zum Bahnhof und zurück und vor allem teilten wir die Liebe zueinander. Sie war für mich eine Ersatzoma, eine Lebensretterin in Krisen, meine liebste Gesellschaft, meine Erdung, wenn ich mal wieder die Realität aus dem Blick verlor. Was ich ihr alles zu verdanken habe, kann ich hier nicht in Worte fassen, dennoch ist für mich klar, dass ich diese vier Jahre ganz anders erlebt hätte, wenn sie nicht so eine große Rolle gespielt hätte.

Von einem normalen Ausbilder-Chef-Verhältnis kann ich bei Oli, Yvonne und Karla nicht sprechen – Ihr seid Freunde, Herzensmenschen, Familie! Ihr habt mir unglaublich viel beigebracht, habt mich in schwierigen Zeiten immer unterstützt, habt zu meiner Entwicklung wesentlich beigetragen, habt mir ein Zuhause gegeben, habt mich herausgefordert, habt mich inspiriert, habt mich aufgefangen und habt mich weitergebracht. Für all das danke ich Euch von Herzen!



An alle Auszubildende und Mitarbeiter, die ich in diesen vier Jahren mitbekommen habe, Ihr wart so wahnsinnig wertvoll. Ihr habt den Hof lebendig, die „Familie“ komplett gemacht. Ich habe Freunde fürs Leben gefunden, die ich nicht mehr missen möchte – gemeinsame Unternehmungen, an die ich gerne denke – Arbeitsspitzen, die ohne Euch kaum auszuhalten gewesen wären – ein Alltag, den Ihr so viel abwechslungsreicher, schöner und bunter gestaltet habt. Ich danke Euch, dass ich Euch in meinem Leben weiß.


Liebe Christhild, mit Deiner Liebe zum Gemüse hast Du mich angesteckt, mit dem Blick auf die Anthroposophie hast Du mich inspiriert, mit Deiner Unterstützung hast Du mich durch die Saison gebracht – ich danke Dir für Deine Ruhe und Dein Wissen, die Du immer mit mir geteilt hast. Liebe Liesel, lieber Dirk, Ihr seid der sichere Hafen dieses Hofes – auch für mich wart Ihr das die vier Jahre. Ihr habt mich unterstützt, hattet immer ein offenes Ohr oder einen warmen Wintergarten, seid ein Vorbild in puncto Altenteilerleben. Ich danke Euch! Ohne das Laden- und Café-Team würde jedoch was fehlen. Ihr seid für mich Freundinnen, die ich unheimlich vermissen werde, die gemeinsamen Abendessen, die Unterhaltungen, das gemeinsame Lachen, das Pöbeln, das Arbeiten, das Genießen. Ihr seid großartig!

Geprägt haben mich somit alle, die in dieser Zeit auf dem Hof waren, mal kürzer, mal länger, aber immer nachhaltig für mich und meine Entwicklung. Verbindungen, die auch weiter bestehen bleiben werden und die ich nicht missen möchte.

Beziehen kann ich diese Verbindungen sowohl auf die Menschen als auch auf die Tiere, die mir hier über die letzte Zeit begegnet sind. Ich habe ein Vertrauen zu Tieren gefasst, das ich früher niemals für möglich gehalten hätte, und die mir jetzt so wichtig sind, dass ich mir kaum vorstellen kann, wie es ohne einen täglichen Besuch im Kuhstall weitergehen soll. Regelmäßige Besuche werden da wohl nicht ausbleiben. Ich bin sehr dankbar für diese vier intensiven Jahre, die im Februar mit dem Wechsel auf einen anderen Hof zu Ende gehen werden. Aber wer weiß, vielleicht komme ich wieder und werde meinen Traum vom professionellen Gärtnern hier in die Tat umsetzen.

Luisa Schmitt





Alles Käse oder was?

... nein, bei Weitem nicht!



Glas Joghurt oder der Laib Käse im Kühlregal stehen/liegen und den Weg in Ihren Einkaufswagen und auf Ihren Esstisch finden. Und nicht nur Produktionsschritte, auch menschliche Schritte zwischen/in den Produktionsräumen, dem Kühlhaus, dem Käsekeller und Laden ... das hält fit!

Im neuen Jahr steht für uns die weitere Suche nach einem leidenschaftlich milchverarbeitenden Menschen an, der die (Interims)Führung der Windrather Bauernkäserei von mir übernimmt und mit dem wir das Gesamtkonzept Windrather Bauernkäserei anpacken und überarbeiten können. Bis dahin werden Sie mich immer wieder auch „in Weiß“ auf dem Hof antreffen.

In unserer mit dem Örkhof in Kooperation betriebenen „Windrather Bauernkäserei“ wird neben den verschiedenen Schnittkäsesorten die Milch auch zu pasteurisierter Trinkmilch, Joghurt, Quark und Grillkäse verarbeitet. Dazu kommen viele Stunden mit Gläser spülen, Käse pflegen, Gläser etikettieren, Bestellungen für die verschiedenen

Läden packen, Käsebretter waschen und putzen, putzen, putzen. ... Das bewerkstelligen seit dem Weggang von Tobias Schlegel im Sommer 2017 Antje Weigt und ich, unterstützt von verschiedenen Menschen in der Käsepflege und in Krankheits- und Urlaubszeiten von Christopher Krauel, Martin Liebold und Verena Gummerbach und anderen spontanen Helfern. Ihnen allen möchte ich an dieser Stelle für ihren Einsatz und die vielen leckeren Produkte danken!



Jeden Morgen zwischen 6 und 8 Uhr sowie nachmittags zwischen 16 und 18 Uhr wird die melkfrische Milch direkt in die Käserei gepumpt, dort im Sammeltank gelagert oder gleich in den Käsekessel, den Pasteur oder den Quarkbrüter weitergeleitet, je nachdem, was im Wochenplan ansteht. Um die sensible Rohmilch optimal zu verarbeiten, braucht es ein stetiges hohes Maß an Hygiene, damit sich auch ja nur die guten, von uns gewollten, produktspezifischen Milchsäurebakterien vermehren! Das erfordert mindestens die Hälfte unserer Arbeitszeit im Bereich Abwaschen, Spülen und Putzen. Die andere Zeit ist der handwerklichen Produktion und der Vermarktung gewidmet. Viele verschiedene Schritte sind nötig, bis die Flasche Milch, das



Es grüßt im Namen des „weißen Goldes“, der Myriaden an Milchsäure- und rindbildenden Rotschmierebakterien.

Ihre Karla Ulber



Das Chaos ist perfekt ...

... und doch geht es immer weiter!

Liebe Kundinnen und Kunden,

auch aus dem Schepershofladen können und müssen wir auf ein turbulentes Jahr zurückblicken. Der Weggang von Stephanie Schlevogt und das Ende ihres unermüdlichen Einsatzes für den Hofladen bedeuteten einen tiefen Einschnitt, woraufhin versucht wurde, einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin zu finden.

Ein gar nicht so einfacher Prozess, da so viele Komponenten passen und stimmig sein müssen: die fachliche Kompetenz neben der persönlichen, Führungsqualitäten und die Bereitschaft, sich in das Hofleben einzufügen, und auch dort, im Zusammenspiel unterschiedlichster Menschen und Begabungen, die eigene Rolle zu finden, zu behaupten und die Begeisterung für die Sache dabei nicht zu verlieren. Und so stellen sich einige Menschen vor. Manche fachlich versiert, aber für das Zusammenleben in der Hofgemeinschaft eher weniger geeignet, andere für das bestehende Laden-team undenkbar...

Und dann kam Sebastian Brüne mit seiner Familie auf den Hof und wollte sich, nach nicht mehr erfüllender Arbeit als Architekt, als Ladenleiter einbringen. Ein halbes Jahr lang ruckelten wir uns miteinander und aneinander zurecht. Sebastian organisierte den Laden aus dem Hintergrund heraus und brachte sich mit intensiver Recherche zu den Themen, die ihn bisher nur aus Konsumentensicht bewegt hatten und die er nun mit seiner neuen Aufgabe, dem Händlersein, in Einklang zu bringen hatte, ein.

Als absoluter Computerkönner optimierte er Listen und Protokolle, die täglich zum Einsatz kommen und nun viel einfacher zu benutzen sind.

Ein derart technisches Verständnis, auch im Umgang mit unserer Kasse und dem damit verbundenen Warenwirtschaftssystem, ist von großem Wert, da es Sicherheit gibt, wenn die Technik einen mal wieder zur Verzweiflung zu bringen droht. Immer wieder gab es aber auch Reibungspunkte, da es für uns als eingespieltes Team eine Schwierigkeit darstellte, die Zügel so gänzlich aus der Hand geben zu müssen, da wir in der Vergangenheit immer wieder Verantwortung hatten übernehmen dürfen und auch müssen.

Sei es, dass Saskia Gorzolla während Stephanies Krankheit und auch in der Zeit nach ihrem Weggang den Laden allein am Laufen hielt, sei es, dass Christine Lundershausen durch ihre selbstständige Tätigkeit mit einem Käsemarktwagen auch vor der Tätigkeit im Schepershofladen bereits eigenverantwortlich gearbeitet hatte oder dass auch ich vor meiner Mutterschaft für eine längere Zeit die alltäglich notwendigen Entscheidungen für den Laden getroffen habe.



Diese Beispiele zeigen, dass wir keine ganz einfache Truppe sind, aber eben auch, dass wir total hinter „unserem“ Laden stehen, uns einbringen, wann immer es möglich ist, und uns mit der Sache, nenne man sie nun Schepershof im Kleinen oder Bio und Nachhaltigkeit im Großen, identifizieren. Nach unseren einmal monatlich stattfindenden Teamtreffen bin ich auch stets erfüllt davon, wie schön es ist, auf ein derart wohlwollendes Kollegium an Frauen blicken zu können. Es besteht derzeit aus Saskia Gorzolla,

Christine Lundershausen, Ramona Goerdt, Rebecca Jung, Maren Ranft, Dorothee Glashoff, Kristina Nick und mir.

Nun haben sich Sebastian und seine Familie aus privaten Beweggründen dafür entschieden, den Hof zum Ende des Jahres wieder zu verlassen.

Nicht nur für den Hof und die dort lebenden und arbeitenden Menschen, sondern eben auch für den Laden beginnt nun wieder eine Zeit des Suchens, Wartens, hoffentlich auch des Findens.


Zunächst werden Saskia Gorzolla und ich nun den Übergang bilden und das Laden-treiben am Laufen halten. Jedoch merken wir beide, dass es dem Laden gut täte, ein Ladenverantwortlicher lebte auf dem Hof, und das kommt für uns beide nicht infrage.

Außerdem ist so ein Laden – das lassen die ja doch übersichtlichen Öffnungszeiten gar nicht so vermuten – mehr als ein Fulltimejob und erfordert viel Tatkraft im Hintergrund, die wir nicht in dem Umfang und in der nötigen Flexibilität leisten können, da wir beide uns auch unserem ersten Vollzeitjob – unserer Mutterschaft – überaus verpflichtet fühlen. Hoffentlich gesellt sich also jemand zu uns, der Hof und Laden menschlich und fachlich bereichern kann und sich freut, mit der tatkräftigen Ladenfrauenrunde zusammenzuarbeiten. Es kann so viel Spaß machen, denn wir haben die hochwertigsten und leckersten Produkte und die besten Kunden! Am schönsten Laden arbeiten wir noch :)

Wir freuen uns auf viele weitere, heitere, gesellige, turbulente, angeregte und authentische Einkaufsmomente mit Ihnen.

Von Herzen für den Laden

Nina Riediger



Ich habe viel gelernt, was man im Hofcafé alles Leckerer kochen und backen kann, z. B. Buttermandelkuchen oder Käsekuchen! Ich habe viele Aufgaben auf diesem Hof! Ich habe viele nette Leute aus dem Hofladen kennengelernt! z. B. Sebastian, Tine, Maren, Sarah. Ich finde es total superschön, dass wir zwei gute Bäckerinnen haben, die schöne Torten backen (das ist von mir für den Hofbrief, Michi).
Michael Stock

Kuchenparadies 2018

Im Spannungsfeld zwischen Altbewährtem und Neuprobiertem, zwischen Backmuße und (gefühlter) Massenproduktion.

So manchen Morgen startet das Backkarussell bereits morgens um 6 Uhr – manchmal gar früher, wenn ich noch im Bett liegend überlege, was ich backen möchte und wie viel Kuchen benötigt werden...

Dann geht es auf, Mühle anstellen (wir verwenden für unsere Kuchen ausschließlich frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl), Liste schreiben, Zutaten überprüfen, Obst, Gemüse, Milchprodukte, Eier u.v.m. aus dem Laden holen und dann Rezept für Rezept backen.

Im Laufe der letzten drei Jahre hat sich bei Sarah und mir eine erstaunliche „zeit- und rezeptverschachtelte Routine“ entwickelt, die sich dem geringen Platz im Ofen (herkömmlicher Küchenherd, max. drei Kuchen auf einmal backend) und dem trotzdem hohen Mengenbedarf an Kuchen, angepasst hat. Helfer oder Neulinge staunen immer wieder, dass in der Hochsaison auch schon mal 10 „Kuchenrohlinge“ in zwei Stunden gebacken sind...; dann gilt es noch, sie zu füllen, zu dekorieren und anzurichten. Bleibt in der ruhigeren Jahreszeit öfter mal die Zeit, neue Rezepte zu probieren, geht es in der Hochsaison (2018 von der ersten Wärme im April bis zur letzten langen Wärme im Oktober) eher darum, irgendwie die benötigten 15–25 Kuchen/Woche zu produzieren. So manches wird gleich doppelt angerührt, Standardrezepte erhöhen durch leichte Variationen die Vielfalt, wobei natürlich auch die große Obstvielfalt im Sommer eine wichtige Rolle spielt!

Und dann beginnt das große Schmausen! Und es ist so spannend, wie unterschiedlich wir Menschen mit unseren Vorlieben und Bedürfnissen sind. Für die einen muss es immer „der eine“ Lieblingskuchen sein – ist er nicht da, gehen manche lieber, als sich

von uns zu einem anderen Kuchen verführen zu lassen. Andere probieren sich auch gerne durch! Für die einen soll es was mit Obst sein, für die anderen Torte, für die dritten ein Fingerfoodmöglicher Rührkuchen, für manche immer was Veganes, andere freuen sich über Sarahs ersten glutenfreien Kuchen...

... und wir Bäckerinnen? Wir möchten Sie natürlich alle glücklich machen! Somit der Versuch einer immer möglichst großen Vielfalt und deshalb keine großen Konditorenbleche, sondern weiterhin 28er Springformen...

Bei der Rückschau über die letzten Jahre fielen mir zwei bereits „beworbene“ Kuchenrezepte mit Gemüse (Kürbis und Zucchini) auf, und um die Vielfalt noch zu erweitern, gibt es hier das nächste Schepershofrezept.

Nun gibt es bei uns ja nicht nur Kuchen... Auch leckere Quiche, Suppen, Salate, Frühstück... Davon zu berichten würde den

Rahmen sprengen und Sie zu sehr von der Lektüre hin in die Küche locken...

Bleibt mir, meinen wunderbaren, fleißigen Kolleginnen Sarah Baturin und Bettina Kottmann zu danken, die mit ihren kreativen Koch- und Backkünsten unser Angebot gestalten und die so manches Mal im vergangenen Jahr auf mich verzichten mussten, da ich z. B. wieder in der Käserei tätig war... Und auch all den anderen KollegInnen gilt mein Dank, die in der Küche und im Service tätig sind und waren: Sophia Brüne, Farah Fischbach, Vera Kehne, Esther Lundershausen, Katharina Printz, Mathis Schlevogt, Michael Stock, Ruth Westhues.

Wir freuen uns, Sie auch im kommenden Jahr wieder begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Im Namen des Café-Teams

Karla Ulber

Pink-Brownies

200 g Rote Bete, schälen und fein raspeln, etwas Saft zurückbehalten

200 g Zartbitterkouvertüre, im Wasserbad schmelzen

100 g Butter mit 100 g Zucker schaumig rühren

4 Eier und 1 Prise Salz und etwas Vanille dazugeben

100 g Dinkelvollkornmehl mit 2 TL Backpulver und 100 g gemahlene Haselnüssen vermengen und unter die restliche Masse heben.

Eine Springform (26 cm Ø) mit Butter fetten, Teig einfüllen und im Ofen bei 180°C 40–50 min backen

Erkalten lassen

Aus dem Rote-Bete-Saft mit Puderzucker eine Zuckerglasur machen und den Kuchen damit einpinseln

Bon appétit!



Danke!

Oder eine kleine Reise mit dem Schepershof

Gleich einem Reisenden, der eines schönen Tages auftaucht – und ebenso wieder verschwindet, wie wir heute schreiben müssen –, landeten wir auf dem Schepershof.

Doch unsere Reise sollte hier eigentlich ihr Ende finden, zumindest für eine Reihe an Jahren und lange genug, um Wurzeln zu schlagen, die Kinder aufwachsen zu sehen, einen richtigen Lebensabschnitt zu gestalten ...

Absolutes Neuland galt es zu erobern, eine Fülle an Ideen und Lebensmut hat uns hierhergetragen, gab uns die Kraft, den Sprung ins kalte Wasser zu wagen und die Hofgemeinschaft mit all ihren Facetten kennenzulernen. Ein tiefes DANKE dafür, dass wir mit ehrlichen, offenen Herzen empfangen wurden!

Unser Dank gilt Karla, Yvonne und Oliver, Dirk und Liesel sowie allen, die auf dem Hof leben und arbeiten bzw. es taten. Gleichsam gilt er dem Verein, der in einer liebevollen Geduld dem Hof den Rücken stärkt. Sechs Monate durften wir uns vollwertig zugehörig fühlen, zu 100% ins Geschehen eintauchen und uns offen und echt begegnen, einbringen.

Unser Dank gilt ferner dem starken Laden- und Café-Team für die uns entgegengebrachte Geduld, das Aneinanderwachsen-dürfen und die unermüdliche Einarbeitung in die Tagesabläufe als echte Quereinsteiger – und für ein sichtbares Zusammenwachsen auf persönlicher Ebene in der Zeit des Abschieds.

Unser Dank gilt gleichfalls den vielen langjährigen und neuen Freunden & Gästen des Hofes für die bewegenden Gespräche, den Erfahrungsaustausch, die Treue zum Hof und die gleichzeitige Offenheit uns gegenüber, unseren neuen Ideen, unserer persönlichen Einfärbung.

Und doch müssen wir uns heute die Frage stellen, warum das, was hier für uns und mit uns auf dem Hof leben konnte, nicht zum Ankerwerfen gereicht hat?

Gerne denke ich bei dieser Frage an die Dreigroschenoper und das Lied von der Unzulänglichkeit des menschlichen Strebens, in dem es heißt: „Ja, mach' nur einen Plan [...] und mach' dann noch 'nen zweiten Plan, geh'n tun sie beide nicht.“

Wir hatten zwar keinen Plan in dem Sinne, aber wir haben vom ersten Moment an alles in unserer Macht Stehende getan, um unseren Platz auf dem Hof voll auszufüllen, weil es sich richtig angefühlt hat.

Doch so sattelfest, wie es sich immer angefühlt hat, war unsere Beziehung doch nicht. Durch den plötzlichen Wegfall der eigenen Lebenssicherheit, welche bisher durch den Familienzusammenhalt getragen wurde, ist unsere Belastungsgrenze innerhalb von drei Tagen so massiv überschritten worden, dass wir uns eingestehen mussten, dass wir dem Hof keine Hilfe mehr sein können, ihn sogar gefährden, wenn wir uns nicht zügig wieder von ihm lösen.

Wir können trotz des jähen Endes, dem Schmerz und den Enttäuschungen deutlich sagen, dass unsere Zeit auf dem Schepershof für unseren persönlichen Werdegang sehr bedeutend gewesen ist, so haben wir doch unsere eigenen Grenzen kennenlernen können und sind nun, dadurch ausgelöst, mit vollem Bewusstsein auf dem Weg zu uns selbst angekommen.

Wir sagen hiermit nicht Lebewohl, sondern vielmehr auf Wiedersehen, denn mit dem Ort und seinen Menschen bleiben wir wohl für immer verbunden.

Eure Familie Brüne

Höhen und Tiefen ...



2018 war auf dem Schepershof mal wieder ein spannendes, schönes, mitreißendes, arbeitsreiches Jahr, voller Höhen und Tiefen und mit sehr wenigen Momenten zum Innehalten, Orientieren und Nachdenken, was ein allgemeines Zeitphänomen zu sein scheint. Deshalb gibt es von mir zur Landwirtschaft und den Tieren keinen Text, sondern nur Gedanken und Gedenken an besondere Highlights und Tiefpunkte:

- Vom 1. April bis 31. Oktober hat es auf dem Schepershof bei teilweise extremer Hitze und starkem Wind 340 mm geregnet! Das ist bei einer Jahresniederschlagsmenge von ca. 1000 mm für die Vegetationsperiode (April bis Oktober) in einem halben Jahr sehr wenig, für das Wachstum des Rinderfutters war es nach dem ersten Schnitt tatsächlich zu wenig.

Wir haben das Gemüse bewässert, be- regnet, gegossen, auf Regen gehofft, den Bewässerungsteich ausbaggern lassen, damit er ein größeres Fassungsvermögen bekommt, wieder beregnet, angegossen, bewässert, den Himmel studiert, für Regen gebetet...

Ist das nur ein Ausnahmejahr gewesen oder hat der Klimawandel auch uns jetzt erreicht? Wie können wir wassersparen- der ackern, den Boden so pflegen und aufbauen, dass er trotz Regenmangels

fruchtbar bleibt, gibt es angepasstere Sorten, sollten wir ein Regenwasser- rückhaltebecken schaffen...?

Selbst jetzt noch, wo es ergiebig reg- net, hat die „Dürre“ (ich weigere mich ja eigentlich, dieses Wort zu benutzen) uns voll im Griff, weil die Beantragung der Dürrehilfe von Bund und Land an- steht, die Antragsformulare nicht un- kompliziert sind und zahlreiche Nach- weise zur Bedürftigkeit erbracht werden müssen.

- Beeindruckt hat mich bei allem Regen- mangel und aller Futterknappheit dieses Jahr Ihre und Eure Hilfsbereitschaft, die sich in Form von spontanen, selbstlosen Geldspenden zu Heukauf sowie Nachbar- schaftshilfe geäußert hat und für die wir alle, insbesondere die Kühe und Rinder, sehr, sehr dankbar sind!
- Wechsel, Wechsel, Wechsel, so viele Men- schen kommen und gehen!
- Neue Flächen können in direkter Nach- barschaft dazugepachtet werden und wir stellen das erste Mal 12 ha neu um!

Das ist ganz schön aufregend, bringt mehr Futterfläche und größeren Spiel- raum in der Fruchtfolge, aber auch noch intensivere Auseinandersetzung mit Richtlinien, Kontrollinstituten...

- Wir haben „Wolke“, eines unserer allge- meinen Lieblingsrinder an einen Tier- schutzverein verkauft und sie darf jetzt hoffentlich ewig auf ihrem Gnadenhof leben!
- Zusammen mit vielen Besuchern und Freunden durften wir ein wunderbares Hoffest mit richtig schönem Wetter feiern und haben es total genossen!
- Wir kaufen einen neuen John-Deere- Schlepper mit mehr PS und größerer Arbeitsbreite, um weniger Diesel und Arbeitszeit zu verbrauchen und der un- endlichen Hektare Herr zu werden!
- Unsere neue Hofkatze „Titou“ hat Kätz- chen bekommen und wir konnten die- sen wunderbaren Wesen beim Wachsen, Spielen, Welterkunden zusehen.
- Wir haben acht Rinder, 32 Schweine und 161 Legehennen schlachten lassen und über den Hofladen und Demeter-Fleisch- erzeugnisse als Fleisch und Wurst ver- markt.
- Es wurden 24 Kälber geboren, eines starb bei der Geburt, 16 haben wir behalten und sieben haben wir verkauft.

Auf all das schaue ich mit Respekt, Staunen, Dankbarkeit zurück – insbesondere für die dennoch reiche Ernte –, für alles Neue und Gelernte, gemeinsam Erlebte und Durch- standene. Auf geht es in ein neues Jahr, in dem wir wieder Gelegenheit haben werden, mit viel Mut, Vertrauen und der notwendi- gen Portion Wahnsinn auf dem Schepershof einen lebendigen, vielfältigen landwirtschaft- lichen Betrieb zu gestalten, der viele Men- schen nährt und begeistert, der Raum für Begegnung, Lernen und Entwicklung bietet! Ich freue mich drauf!

Yvonne Bergmann



**Schepershof e.V.**

Gemeinnützige Gesellschaft für
praktische Naturwissenschaft,
Pädagogik und Sozialtherapie e.V.
Windrather Straße 134, 42553 Velbert
IBAN: DE86 4306 0967 0012 7538 00
BIC: GENODEM1GLS

Betriebsgemeinschaft Schepershof GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert
Telefon: 02053-2306
Telefax: 02053-3339

Schepershofladen GbR und Café

Windrather Straße 134, 42553 Velbert
Telefon/Telefax: 02053-504744

**Öffnungszeiten für Laden,
Café und das Hofgelände:**

Mittwoch & Donnerstag:
15.00 Uhr – 18.00 Uhr
Freitag: 9.00 Uhr – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 Uhr – 13.00 Uhr

Windrather Bauernkäserei GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert

Schepershof Windenergie GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert