



SCHEPERSHOF



2017/18  
Hofbrief Nr. 56

Wenn man über eine Sache nicht redet,  
ist sie nicht geschehen.  
Nur wenn wir sie in Worte kleiden,  
geben wir den Dingen Wirklichkeit.

Oscar Wilde



Auch wenn man diesen Satz von Oscar Wilde infrage stellen kann – denn vieles geschieht doch auch durch die Kraft un-  
ausgesprochener Gedanken – so zeigt sich  
doch: Die Wirklichkeit verändert sich durch  
Gedanken, die wirken, vor allem, wenn sie  
ausgesprochen werden.

„Den Dingen Wirklichkeit“ geben, dieser  
Hofbrief zeigt viel davon! Er ist mit viel mehr  
„in Worte gekleidete Gedanken“ gefüllt als  
die meisten bisherigen. Das liegt natürlich  
auch daran, daß der letzte Hofbrief ausge-  
fallen ist. Erhebliche Veränderungen in der  
Hofgemeinschaft führten dazu, dass es kei-  
ne Kraft gab, sich um Organisation und Bei-  
träge für einen Hofbrief im Winter 2016/17  
zu kümmern. Dafür gab es sehr viel Kommu-  
nikation, viele Gedanken wurden zu Worten  
– und wurden Wirklichkeit !

Die wichtigsten „Wirklichkeiten“: Oliver  
Kornrumpf trat aus der Betriebsgemein-  
schafts GbR aus und ist nun ausserhalb des  
Betriebes beruflich tätig. Tobias Schlevogt  
verliess die Gemeinschaftskäserei Örkhof/  
Schepershof im Sommer und fand eine  
neue Aufgabe in Freiburg. Auch Stephanie  
Schlevogt wird die Leitung des Hofladens  
abgeben und sich neue Arbeitsfelder aus-  
serhalb des Hofes suchen. Und ganz zum  
Schluss: Regine Neunzig, die Seele des Ge-  
meinschaftshaushalts, die unsere Gemein-  
schaft seit nun sieben Jahren bereichert und  
uns an zwei bis drei Tagen in der Woche so  
gut bekocht und mit Eingemachtem erfreut  
hat, muß ihren Großmutter-Job intensiver  
wahrnehmen – und verlässt uns ebenfalls.

Soweit in kompakter Form das Wesentliche!

Gemeinschaften sind lebendig, und was  
lebendig ist, verändert sich immer – wie  
alles Lebendige auf dem Schepershof. Da-  
von handelt der Hofbrief Nr. 56, den Sie in  
Händen halten.

Die Hofgemeinschaft und Mitglieder des  
Schepershof e.V. wünschen viel Freude beim  
Lesen!

#### Inhaltsverzeichnis:

Einleitung	2
Betriebsspiegel Schepershof	4
Mitarbeiter und Ehrenamtliche	6
Solche und solche Jahre	7
Was wirklich wichtig ist	8
Abschied vom Schepershof ...	10
Das einzig Beständige ...	12
Wahrnehmungs-Übgruppe	14
Gehölze	15
Rückblick der Altenteiler	16
Einladung zum Spaziergang	20
Droge Schepershof!	22
Das Café	24
Strickcafé auf dem Schepershof	25
Der Grüne Tisch	26
Tschechische Sektion auf dem Schepershof	27
Unser Leben in der grünen Hütte	28
Meine kleinen Auszeiten	29
Die Landschaftsgruppe	30
Landbau-Praktikum	31
Werner macht einen Frühlingsspaziergang	32
„Meine süße kleene Ronja Marlene ...“	33
Die Naturschutzjugend im NABU	34
Streiflichter aus der Küche ...	36
Hymne auf die Tomate	37
Sechs wunderbare Tage	38
Kleiner Beitrag zu einer „never ending story“: Das Windrad	39



## 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

Klee gras, Back- und Futtergetreide, Kartoffeln

### Gemüsebau

Feldgemüse und Feingemüse (im Freiland und 200 m<sup>2</sup> im Folienhaus)



### Weiterverarbeitung und Kooperationsbetriebe

**Milchverarbeitung:** Sämtliche Milch wird gemeinsam mit der Milch vom Örkhof in der Käseerei 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.





## Mitarbeiter und Ehrenamtliche

### Auf dem Hof

#### Die Verantwortlichen

Yvonne Bergmann, Karla Ulber  
Stephanie Schlevogt

#### Auszubildende in der Außenwirtschaft:

Luisa Schmitt, Paul Westhues, Vojta Havel

#### Mitarbeiter: Jiří Prachař

(und seine Frau Markéta Prachařová  
als Mitarbeiterin im Laden)

Dirk und Liesel Lücke als **Altenteiler** und

Michael Stock als **Langzeitpraktikant**

Regelmäßig Praktikanten von Schule und  
Uni (vor allem im Sommer)

#### Ehrenamtliche Helfer

Im Alltag auf dem Hof helfen uns regelmäßig  
Inge und Hans Hornberger, Regine Neunzig,  
Raphaella Schulenburg, Jürgen Neuhaus

#### In der Käseerei

Antje Weigt und Verena Gummersbach (aus-  
hilfsweise)



Und natürlich unsere Hofkinder  
Emilia und Jonathan

### Im Hofladen und Café

Kaliopi Zacharakis, Claudia Maurer,  
Sarah Baturin, Ramona Goerdten,  
Luisa Schmitt, Christine Lundershausen,  
Saskia Gorzolla, Nina Riedieger,  
Maren Ranft, Kristina Nick, Corinna Nötzel  
und die guten Hände im Hintergrund

### Sozialer Bereich

Verein: Der Schepershof e.V. ist Eigentümer  
von Grund und Boden, Gebäuden, Maschi-  
nen und des lebenden Inventars (zu einem  
Festwert)

Die auf dem Hof tätige Betriebsgemein-  
schaft verwirklicht die Aufgaben des Vereins:  
praktische Naturwissenschaft, Pädagogik  
und Sozialtherapie



## Solche und solche Jahre

In einem schwierigen Jahr, wie es 2016 für  
die Züchtung am Schepershof war, können  
die Pflanzen so richtig zeigen, welches Maß  
an Überlebenswillen in ihnen steckt. Nur  
wenige gedeihen wirklich gut; die es aber  
tun, können es wirklich und werden es mög-  
licherweise auch an allen anderen Orten tun.  
Auf sie kommt es an. „Beste Selektionsbe-  
dingungen“ nennt das einer meiner Züch-  
terkollegen bei Kultursaat.

2017 war ganz anders. Vieles verlief optimal  
– trotz Frühsommertrockenheit und späte-  
rer Dauernässe –, die Anzucht, die Düngung,  
die frühe Wärme für die Gurken, die lange  
Feuchte für die Pastinaken. Nichts wirklich  
Einschneidendes hinderte die Pflanzen da-  
ran, alles zur Entfaltung zu bringen, was an  
vielfältigen Möglichkeiten in ihnen steckte.  
Da ist beim Selektieren viel genaues und  
wiederholtes Hinschauen, Aufnehmen, Ver-  
gleichen gefragt. Unglaublich viel Schönheit  
kommt dem Auge aus den Pflanzen entge-  
gen! Und erst allmählich formt sich das Bild  
dessen, was wirklich in die nächste Genera-  
tion weitergeführt werden soll.

Es war die dritte Saison, die ich hier auf  
dem Schepershof meine Arbeit für Kultur-  
saat e.V., einen gemeinnützigen Verein für  
biologisch-dynamische Gemüsezüchtung,  
durchführen durfte.

Im Übrigen – können Sie sich unter Gemü-  
sezüchtung überhaupt irgend etwas Kon-  
kretes vorstellen? Nun, diese Züchter, das  
sind Menschen, die im Sommer abends  
die Gurkenreihen entlang kriechen und  
ausgesuchte öfFnungswillige Gurkenblü-  
ten mit Wäscheklammern zuklammern,  
um die (noch?) unkontrollierbaren Bienen  
und Hummeln auszusperrern, am nächsten  
Vormittag diese Blüten mit ebenfalls aus-  
gesuchten Staubblüten von Hand bestäu-  
ben, das Ganze mit Papiersäckchen und  
Wäscheklammer verschließen (wiederum  
wegen jener Unkontrollierbaren) und dann  
noch Schildchen mit langen Zahlen- und  
Buchstabenreihen dranhängen (Nachvoll-  
ziehbarkeit ist die Grundlage für planvolles  
Handeln, wie wir wissen). Wenn alles gut  
gegangen ist, wächst die Gurke nach ein-  
paar Tagen aus ihrem Säckchen buchstab-

lich heraus und wird, vom hoffnungsvollen  
Züchterblick begleitet, schließlich goldgelb  
und so umfangreich, dass sie von Uneinge-  
weichten nicht mehr ohne weiteres als Gurke  
anerkannt wird. Dann ist Spätsommer, die  
Nächte werden kühl, die Gurke wird geernt-  
et und darf dann, so sie kann, noch viele  
Wochen nachreifen. Erst kurz bevor sie die  
Kiste sozusagen von selber wieder verlässt,  
wird sie herausgenommen, aufgeschnitten  
und offenbart dem gespannten Blick, ob und  
wieviel Saatgut sie tatsächlich in sich trägt.  
Das wird nun gereinigt, getrocknet und  
eingetütet und harrt dem nächsten Früh-  
jahr entgegen, dem Ausgesät-, Gepflanzt-,  
Gepflegtwerden, eine neue Generation,  
aus der wiederum diejenigen ausgelesen  
werden, auf die es eben ankommt bei einer  
Anbauweise, die dem Lebendigen vertraut  
und dementsprechend Mineraldüngung  
und Pestizide ausschließt.



Auf diese Weise entstehen über 7–10 Pflanz-  
engenerationen neue Sorten für den biolo-  
gischen Erwerbsgemüsebau. Außer Frei-  
landgurken sind Lauchzwiebeln, Radicchio,  
Rosenkohl, Sommerradies, Pastinaken und  
Möhren auf dem Schepershof in Arbeit. Die  
Zwischenergebnisse können Sie hin und  
wieder im Hofladen finden. Es ist eine wun-  
derschöne Tätigkeit, und ich bin dankbar,  
mit meinem Sohn Jonathan hier sein und  
sie tun zu dürfen.

Christhild Brauch



## Was wirklich wichtig ist

Das Insektensterben hat uns im vergangenen Herbst aufgerüttelt. 75% weniger „Biomasse“ in den Insektenfallen, auch in Naturschutzgebieten. Was uns dort aus den Fallen an gestorbenen Insekten so grau und seelenlos anlotzt, sind die (Chitin-)Hüllen der einst umhergeflogenen wundervollen Metamorphosestufen von vorherigen Raupen und allen möglichen boden- und wasserkrabbelnden Larven – der einstmaligen bunten, farbenfrohen zum Teil schillernden und glänzenden („Prachtlibelle“) akrobatischen Flugkünstler die, teils geräuschvoll („Summen“), teils lautlos („Schmetterlinge“) die Luft bevölkerten und bereicherten; die auf den Blüten landeten, ihren Rüssel herausfuhren oder ausrollten, diesen tastend in den Blütenkelch senkten und „Himmelssaft“ (Zucker ...) schlürften, oder Pollen sammelten und diesen dem Nachwuchs brachte. Bestäuben – besser befruchten –, das heißt den Samen zum Stempel bringen, und damit die Lücke im Kreislauf der Natur schließen; emsig, immer. -

Befruchten – dies ist ein guter Leitbegriff,

der einen auf die Spur bringt, was wirklich wichtig ist: so spricht man von „Bodenfruchtbarkeit“, obwohl der Boden selbst gar keine Früchte hervorbringt (es sei denn, man zählte die Pilze dazu). Aber es ist ein Merkmal von Schaffenskraft, von Über-Sich-Selbst-Hinausweisendem: der fruchtbare Gedanke ebenso wie die Gedankenfrucht, die einem – einmal reif geworden – wie von selbst in die Hand fällt.

Die Landwirtschaft darbt. Wir lesen vom „geschundenen Planeten“. Aber dazu zählen nicht nur die offenen Tagebergbau-Wunden, nicht nur die Plastik-Strudel kontinentalen Ausmaßes im Meer, sondern auch die Agrarlandschaft. Von „ausgeräumten“ Landschaften ist die Rede, vom toten Oberboden, vom „stummen Frühling“.

Zu dieser Form von Landwirtschaft wollte und will der ökologische Landbau eine Alternative sein. Und die ist er, in vielfältiger Hinsicht. Nur ist er aber – im Allgemeinen – der Nische entwachsen und neue Fragen kommen auf ihn zu: kann man mit Bio-Land-

bau die Welt ernähren? Das ist die Lauteste davon. Natürlich – das liegt auf der Hand – wenn man von der gleichen Fläche weniger erntet, dann ist in der Summe weniger vorhanden. Also, schlussfolgert man, kann man mit „Bio“ die Welt nicht ernähren.

Und jetzt kommen wir an den Punkt, der wirklich wichtig ist: mit konventioneller Landwirtschaft kann man es auch nicht. Nicht so. Nicht auf diese Art und Weise. Mit dieser Art von Landwirtschaft sägen wir an dem Ast, auf dem unsere Enkel sitzen. Es macht wenig Sinn, uns Heutigen zu ernähren, und die zukünftigen Generationen nicht mehr. Und es ist eine Illusion zu glauben, dass uns Menschen, wenn die Not nur groß genug ist, noch immer eine – meist technische – Lösung einfällt. Ja, es stimmt: als Malthus um 1798 vorhersagte, dass eine wachsende Weltbevölkerung nicht ernährt werden könnte, dass er sich täuschte. Auch das Waldsterben ist nicht so schlimm geworden, wie es Anfangs der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts den Anschein machte. Deswegen sind aber nicht alle Aussagen über die Grenzen des Wachstums, wie die des Club of Rome, falsch.

Dieser Planet hat Belastungsgrenzen, die zu überschreiten Irrsinn ist. In vier Parametern – Klimawandel, Biodiversität, Nitrat- und Phosphorbelastung – haben wir es bereits getan. Hier müssen wir auf innerhalb der Grenzen zurück. Innerhalb der Grenzen ist es immer noch belastend, und es müssen Ausgleich geschaffen werden, wie sie bei Bau-Ausgleichsmaßnahmen heute schon mancherorts normal sind. Diese „Bau-Ausgleichsmaßnahmen“ finden sinnvollerweise in der Land- und Forstwirtschaft statt: mit Aufforstungs- oder Naturschutzmaßnahmen, oder überhaupt der Anwendung einer regenerativen Landwirtschaft.

Und hier kommen wir zurück zur ökologischen Landwirtschaft: sie ist nur eine wirk-

liche Alternative, wenn sie aufbauend ist. Das gilt zuvorderst für den Boden. Nur ein zunehmend humoser Boden kann zusätzlich CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre aufnehmen um den Klimawandel abzubremesen, nur so ein Boden ist ausreichend resilient gegenüber extremen Wetter-Einflüssen und nur so ein Boden bringt wirklich gesunde Lebensmittel hervor – ist im besten Sinne fruchtbar.

Nur eine ausreichende Biodiversität lässt sich ausreichend komplexe Lebensgemeinschaften entwickeln, die weiterentwicklungsfähig sind. Und das gilt auch für die Agrar-Biodiversität. Es macht wenig Sinn, neben ausgeräumte, mit Total-Herbiziden behandelte Landwirtschaften Naturschutzgebiete zu halten – in den Insektenfallen dort – und vor allem drumherum lebend – sind dann trotzdem immer weniger Insekten. Alle Ausreden für eine überzogene Industrialisierung der Landwirtschaft sind hohl und stechen nicht.



Eine moderne, d.h. zeitgemäße Landwirtschaft muss sich daran messen lassen, dass sie gesunde Lebensmittel und eine gesunde Umwelt hervorbringt. Das Buch des Vorsitzenden des Bundes Ökologischer Lebensmittelwirtschaft, Felix Löwenstein heißt: „Wir werden uns ökologisch ernähren, oder gar nicht mehr.“ Das stimmt. Aber dann darf sich der Ökolandbau nicht in Diskussionen über „Bio 3.0“ verlaufen, wo einer schleichenden Technisierung des ökologischen Landbaus das Wort geredet wird. Unsere Antwort der Zukunftsstiftung Landwirtschaft darauf war: wir brauchen einen integralen Produktionsbegriff,\* der in die Ertragsmessung ein Integral über alle Effekte der Lebensmittelerzeugung bildet. Und ökologisch heißt noch nicht per se aufbauend. Aber aufbauende Landwirtschaft, das brauchen wir. Das ist wirklich wichtig.

Zu einer aufbauenden Landwirtschaft gehört der direkte Kundenkontakt auf die



eine oder andere Weise dazu. Sonst geht es nicht. Weil die Menschen eine regionale und biologische (-dynamische) Landwirtschaft wollen.

Wir wissen es schon – weniger Fleisch essen, und vor allem weniger Essen wegwerfen – dann werden wir auch mit einer aufbauenden Landwirtschaft alle satt.

Auch die Insekten.

\* Für einen integralen Produktionsbegriff und eine selbstbewusste Biobewegung. 2016. Haerlin, Willing, Fuchs. Zukunftsstiftung Landwirtschaft



## Abschied vom Schepershof ...

### ... und was sonst noch so geschah

Durch die Pause beim Hofbrief (wir haben letzte Weihnachten erstmalig keinen Hofbrief herausgegeben), sind es zwei Jahre, auf die ich zurückblicke. Viel ist in dieser Zeit passiert.

Weihnachten 2015 und die Pause zwischen den Jahren ist lange her. Eine Zeit, die eine ganz besondere Stille auf dem Hof erzeugt. Es wird in vielen Bereichen gearbeitet, die Tiere müssen versorgt und die Milch verarbeitet werden. Aber alle anderen Arbeitsbereiche ruhen, man muss keine Anfragen bearbeiten, keine Probleme lösen und man steht nicht unter Zeitdruck. Es ist eine Zeit, in der man tief einatmen und in Ruhe ausatmen kann. Ich sammle in dieser Zeit viel Kraft und vieles kann ich anders betrachten als in dem alltäglichen Tun.

Im Jahr 2015 bedeutete der Jahreswechsel für mich auch den Rückzug aus dem Café, das seitdem von Karla Ulber geführt und belebt wird. Für mich war es einerseits po-

sitiv, weil es Arbeitsentlastung bedeutete und eine größere Konzentration auf den Laden möglich machte, andererseits aber auch schwer, weil ich die Idee Café stark vorangetrieben und entwickelt habe und es für mich einen Abschied bedeutet hat. Und Abschiede fallen meist nicht leicht.

Dann fing das Jahr 2016 so richtig an und sehr subjektiv empfunden überbot eine Hiobsbotschaft die nächste, sowohl auf der Weltbühne als auch im privaten Bereich. Dann ist es gut, wenn man nicht alleine steht. Das habe ich besonders nach meiner Erkrankung im April 2016 erfahren.



Die vielen Gedanken und Zusprüche haben mich getragen und gestärkt.

Der Schepershof ist wichtig, nicht nur als biologisch dynamisch wirtschaftender Hof, sondern als Gemeinschaftsprojekt – getragen durch einen Verein und ein mitwirkendes Umfeld. Daher war unser Aufruf zu Weihnachten 2016 nach Hilfe – anstelle des nicht geschafften Hofbriefes – nicht nur eigennützig. Es war der Impuls, dieses Projekt wieder zu beleben mit Menschen, denen solch eine Idee ebenfalls am Herzen liegt und die bereit und willens sind, daran aktiv mitzuarbeiten, mitzudenken und mitzuentwickeln. Nur dann wird der Schepershof weiterhin zukunftsweisend sein. Das klingt schön und zuversichtlich, spiegelt aber nicht die Schwierigkeiten wieder, mit denen wir innerhalb der Betriebsgemeinschaft zu kämpfen hatten.



Gemeinschaftlich auf Augenhöhe ein Unternehmen mit vielen Einzelbereichen und vielen Mitarbeitern zu führen, gemeinsam und am Arbeitsplatz zu leben, stellt jeden Einzelnen immer wieder vor große Herausforderungen.

Die Entscheidung meines Mannes, die Betriebsgemeinschaft zu verlassen, kann ich verstehen und mittragen, dennoch bedaure ich sie. Sie bedeutet das Ende einer Vision, mit der wir vor 7 Jahren den Schritt auf den Schepershof gewagt haben. Und im Realen bedeutet sie das Ende eines gemeinsamen Arbeitens und Wirtschaftens, das Ende von täglichen Begegnungen in der Arbeit und auf dem Hof, und unsere Kinder haben

nicht mehr die Möglichkeit, auch ihren Vater bei seiner Arbeit zu erleben. Nach einigen Monaten der Erprobung, wie es sich ohne meinen Mann hier anfühlt, habe ich nun schweren Herzens entschieden, ebenfalls den Schepershof als Betriebsgemeinschaftsmitglied und Verantwortliche für den Laden zu verlassen. Ich bedanke mich bei allen, die uns in den letzten sieben Jahren unterstützt und begleitet haben und natürlich ganz besonders bei allen Kunden. Ich werde Sie vermissen!

Im Laden können wir uns über die Geburt von Maleika, der Tochter von Nina Riediger und ihrem Mann Solo, die noch im Jahr 2016 zur Welt kam und das 6. „Ladenkind“ ist, das ich miterlebe. Natürlich vermissen wir vom Ladenteam – und sicherlich Sie als Kunden/Innen – das Mitwirken von Nina, wünschen Ihr aber viel Zeit und Muße mit ihrem Kind. Was ist außerdem ganz praktisch im Laden passiert oder was soll passieren?

1. Wir freuen uns sehr über die vielen grünen und weißen Beutel, die für Obst und Gemüse benutzt werden, um Ressourcen zu sparen.
2. Wir haben seit Januar 2017 eine neue Kasse. Sie hat besonders am Anfang zur Verlangsamung geführt, weil wir alle umdenken und uns an das Neue gewöhnen mussten.
3. Wir planen einen neuen Kassentresen, der jedem die Möglichkeit gibt, in Ruhe einzupacken, ohne den Wagen des Hintermannes in die Hacken gefahren zu bekommen.
4. Um die Schlange an der Kasse zu verkürzen, denken wir langfristig über einen zweiten, mobilen Kassenplatz nach. Auch wenn viele das sicherlich begrüßen würden, wird das nicht in den nächsten zwei Monaten passieren.

5. Wir versuchen, immer regelmäßiger frisches Schweine- und Rindfleisch anzubieten. Ersteres ist durch den neuen Schweinestall gewährleistet, das zweite ist Folge der Bemühung von Yvonne Bergmann, weniger Kälber zu verkaufen, sondern sie möglichst hier auf dem Hof aufzuziehen. Natürlich kann die Nachzucht schon rein biologisch nicht gesamt zu Milchkühen werden.

6. Wir freuen uns über Anregungen und Kritik Ihrerseits, damit wir uns weiterentwickeln können.

Ich bedanke mich ganz besonders bei allen Mitarbeitern des Ladens der letzten zwei Jahre: Kaliopi Zacharakis, Claudia Maurer, Sarah Baturin, Ramona Goerdten, Luisa Schmitt, Christine Lundershausen, Saskia Gorzolla, Nina Riediger, Maren Ranft, Kristina Nick, Corinna Nötzel und den guten Händen im Hintergrund, Hans und Inge Hornberger und Regine Neunzig.

Ihre Stephanie Schlevogt





## Das einzig Beständige ...

### ... auf dem Schepershof ist der stete Wandel

Das wird auf dem Schepershof oft und gern gesagt und stimmt sowohl für die Landwirtschaft als auch für die sozialen Herausforderungen, die auf diesem und vielen anderen Höfen ge- und erlebt werden.

Der Wandel der Jahreszeiten wird von uns Bäuerinnen und Gärtnern in der täglichen Arbeit erfahren und bewältigt und in den sich verändernden Witterungsbedingungen teilweise erlitten. Die Frühjahrs-Trockenheiten und Niederschläge in Zeiten, wo wir sie uns nicht wünschen, sind unser Klimawandel und erfordern Kreativität in Bewässerungsfragen, spontanes Handeln bei der Futterwerbung, Schlagkraft, noch mehr „Dranbleiben“ an ackerbaulichen Arbeiten und langfristige Bodenpflege, Vielfalt an Ideen und Kulturen, intensive Auseinandersetzung und Züchtung mit standortangepassten Pflanzen und Tieren, gute Zusammenarbeit mit den Nachbarn ...



Traditionell starten wir aus dem „Winterschlaf“ (Gemüseaufbereitung, Stallarbeiten, Reparaturen, Winterarbeiten) mit der Anbauplanung für das Gemüse. Dieses Jahr – ohne verantwortlichen, ausgebildeten Gärtner, dafür mit einer verantwortungsbewussten Auszubildenden und vielen Ratgebern – reduzierten wir die Kulturen auf das, was im Hofladen gut gekauft wird und mit dem Team realisierbar erschien. Sowohl das Feingemüse als auch das Feldgemüse sind dann aber so gut gepflegt worden und gewachsen, dass Sommerüberschüsse über den Talhandel vermarktet wurden und



teilweise an Foodsharer verschenkt werden konnten. Die Herbsterte übersteigt sogar unsere Lagerkapazitäten! Hier haben sich die gute Vorruchtwirkung des Kleeegrases und die Düngung mit präpariertem Mistkompost positiv ausgewirkt.

Die Kartoffeln sind in rechtzeitig angelegte Dämme gut gelegt und anschließend gut gepflegt worden, so dass auch hier, trotz Kartoffelkäfer-Invasion, eine reiche Ernte eingefahren werden konnte. Über eine Veränderung bzw. Erweiterung der Sorten für das nächste Jahr, insbesondere im Hinblick auf Krankheits- und Schädlingsanfälligkeiten, denken wir gerade nach.

Die Getreidebestände haben sich erfreulich entwickelt, konnten durch Striegeln relativ unkrautfrei gehalten und dank unseres Oldtimer-Mähdreschers und einiger nächtlicher Überstunden gut abgereift und trocken eingelagert werden. Alle Gemüse-, Acker- und Grünlandflächen wurden dieses Jahr intensiv mit den biologisch-dynamischen Präparaten versorgt. Diese Arbeit und die

Herstellung von guten Dünger-Komposten betriebsindividuell zu gestalten, erscheint zukünftig eine wichtige Aufgabe.

Die Hauptfutterflächen, also die Klee grasbestände, brachten in drei bis vier Schnitten erfreuliche Futtermengen von guter Qualität, die ab Mitte Oktober die Futtergrundlage der Milchviehherde und ihrer Nachzucht darstellt. Konsequenterweise wurde dieses Jahr Klee gras als Grünfutter für Kühe und Schweine mit Trecker, Mähwerk und Ladewagen nach Hause geholt. Das hat sowohl den Tieren geschmeckt und die Kühe von der Weide in den Stall gelockt, als auch den Fahrern Freude gemacht. Die Kuhherde genießt knirschend-kauend dieses Jahr seit langem wieder Futterrüben, welche für die Tiere das sind, was für uns ein guter Nachschick ist. Die Kühe träumen weiterhin von einer Heutrocknung, dank derer die kuh- und bauerngerechte reine Heufütterung und damit einhergehend eine erhebliche Verbesserung der Milchqualität realisierbar wäre.

Aufgrund von Schlachtungen und krankheitsbedingten Ausfällen verändert sich die Herde in ihrer Zusammensetzung und ihrer Altersstruktur ständig. Neben den Mutterlinien und Kuhfamilien werden jetzt die positiven Einflüsse der als Väter eingesetzten, teilweise zugekauften Bullen bei



den Töchterleistungen sichtbar. „Artus“, unser Holstein-Friesian Zuchtbulle, hat aus seinem pubertären Verhalten leider nicht mehr herausgefunden und musste deshalb geschlachtet werden. Seit Ende Oktober deckt „Wunder“, ein betriebseigener Nachzucht-Bulle, die Kühe. Der nächste Deckbulle muss bald auf einem anderen Betrieb ausgesucht und zugekauft werden, um weitere Zuchtfortschritte zu gewährleisten.

Im mittlerweile voll etablierten, funktionierenden Schweinestall wachsen dank guter Herkunft der zugekauften Ferkel und hundertprozentiger hofeigener Restefütterung (Molke aus der Käserei, aussortierte Kartoffeln, etwas Getreide und Grünfutter) stattliche Schweine heran, deren Fleischqualität erstklassig ist. Um die Tiere im Sommer noch glücklicher zu machen, denken wir über eine Suhlmöglichkeit mit zeitlich begrenzt zugänglichem kleinem Freigehege nach. Die Realisierung dieses Tierkomfortbereichs ist allerdings von der stetig wachsenden Wildschweinpopulation abhängig und muss von der zuständigen Behörde im Vorfeld genehmigt werden.

Unsere nach wie vor aus Bioland-Züchtung stammenden Hühner sind wackere Weidengänger und legen ganz unbeeindruckt von Skandalen ihre leckeren Eier.

Der Wald braucht diesen Winter dringend wieder Zuwendung: Sowohl Einschlag als auch die Planung der zukünftigen und zukunfts-fähigen Nutzung sowie die Durchführung von Aufforstungen stehen an. Die Obstbäume und auch alle anderen Bäume auf dem Hofgelände erfahren dank Zuwachs der Hofgemeinschaft durch Karsten Holtz endlich wieder Pflege und langfristig hoffentlich Erweiterung.

Machbar und lebenswert war diese besondere Art der Landwirtschaft auf dem Schepershof im vergangenen Jahr vor allem dank ausreichend man- und womanpower mit hoher Motivation, Durchhaltevermögen, Teamgeist, guter Laune trotz schlechten Wetters, individueller Einsatzbereitschaft, Verantwortungsgefühl und Identifikation mit dem Hof und dem bäuerlichen Leben. Euch allen, die Ihr daran beteiligt gewesen seid und weiter daran Teil habt, vielen Dank! Ohne jede/n Einzelne/n von Euch hätte das nicht geklappt!

Yvonne Bergmann





## Wahrnehmungs-Übgruppe

In diesem und im letzten Jahr hat sich unsere Wahrnehmungs-Übgruppe auch dreimal auf dem Schepershof getroffen. Der Kontakt zum Hof entstand über Christild Brauch. Unsere Gruppe ging aus zwei Seminaren von Dirk Kruse in Bochum hervor („Übersinnliches Wahrnehmen“ und „Soziales Heilen“). Mehrere Teilnehmer wollten über die Seminare hinaus das Wahrnehmen direkt in der Natur üben. Zunächst waren Treffen in Witten und auf dem Hof Vorberg mit Dorothee und Ulfert zusammen, später dann, während der Übergabe des Hof Vorberg, wanderten die Treffen zum Schepershof und auch zum Örkhof.

Hier besuchten wir bei unseren ersten beiden Treffen zunächst die Hofflächen des Schepershofes. Dabei fiel uns auf, dass der Hof zwei recht verschiedene „Seiten“ aufweist: Vom Hof bergauf geschaut breitet sich rechts vom Windrad eine recht ebene, große offene Fläche aus, während links davon die Wiesen und Weiden hügeliger werden und durch den sich durchschlängelnden Windrather Bach mit seinen Büschen und Bäumen

am Ufer auch mehr gegliedert werden. Wir gingen dann noch durch den Wald bergauf zum „Eichenhain“ am Waldrand. Dies ist eine zugepachtete Weide mit mehreren älteren, freistehenden großen Eichen, darunter und dazwischen hochgewachsener Ilex (Stechpalme). Die Rinder und Kühe des Hofes haben diese Weide offensichtlich recht gerne, halten sich im Schatten der Bäume auf oder laufen durch die engen Wege der Ilexsträucher, auch um sich ihr Fell zu scheuern.

Wir hielten uns eine Weile in diesem „Hain“ auf und „spürten ihm nach“. Überrascht merkten wir, dass hier eine Art Kraft wie von unten aufsteigt und dann über die Weiden bergab zu Tal fließt, u.a. auch zum Schepershof. So hatten wir den Eindruck, als sei dieser kleine Hain wie eine Kraftquelle für die Landschaft unter ihr, aber auch für den Hof!

Anfang Oktober trafen wir uns dann noch einmal mit Dirk Kruse zusammen auf dem Hof zur Michaeli-Inspirationswanderung. Bei diesen Treffen anlässlich der vier Hauptjahresfeste gehen die Teilnehmer nach einer

gemeinsamen Begrüßung über ca. eineinhalb Stunden einzeln ihrer Wege und beobachten sehr wach sowohl die Natur als auch alle Eindrücke, die sich im Innern einstellen. (Dafür ist es gut, immer einen Notizblock parat zu haben!) Nach dieser Zeit versammeln wir uns wieder und schildern uns gegenseitig unsere Erlebnisse.

Die Idee und mittlerweile auch die Erfahrung, die dahintersteht, ist, dass die Natur und ihre Wesen sich dem Menschen mitteilen und ihm so etwas mit auf den Weg geben möchten. Tatsächlich erhielten viele von uns neben persönlichen „Worten“ eine tiefe Ermutigung, „aufrecht“ durch diese Zeit zu gehen und seinen inneren Kräften (und Kräftezuwächsen) zu vertrauen, aber auch einander zu unterstützen, so dass der Andere bestmöglich in seine Kräfte kommt ...

Auf dem Schepershof selber wurde eine große Vielfalt wahrgenommen, auch ein intensiver Dienst an den anderen, z. B. den Kunden, verbunden mit der Frage, ob der Mittelpunkt des Hofes dafür noch mehr gestärkt und gefördert werden kann.

So danken wir dem Schepershof für seine Offenheit und Gastfreundschaft. Vielleicht können wir ja mal alle gemeinsam zu diesem schönen Eichenhain gehen?

Wer noch Fragen oder Anregungen zu unserer Übgruppe hat, melde sich gerne bei Christild vom Hof oder bei Klaus Weithauer (0157 74693184).



## Gehölze

Zum August bin ich auf dem Schepershof gekommen mit dem Ziel, mich um die Gehölze zu kümmern. Dazu gehören knapp 40 Obstbäume, wenn man großzügig rechnet, einige hundert Meter Hecken, gut sechs Ha Wald und Flurgehölze.

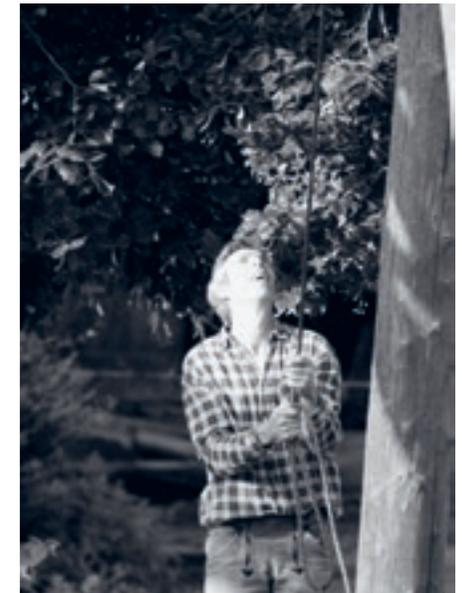
Mein Hauptaugenmerk liegt zunächst auf den Obstbäumen auf der Hühnerwiese und der Ziegenwiese. Was dieser Standort aber mit sich bringt, ist mir über den Herbst erst richtig klar geworden. Nach den langen Regenzeiten verstehe ich nun, weshalb es einige Bäume dort so schwer haben: Der ohnehin schon schwere und staunasse Boden wird gerade um die Baumstämme von den Jungrindern verdichtet, sodass jetzt zum Winter hin der Boden durchnässt ist. Das zeigt klar die Richtung an, wie es weiter geht.

So will ich über die Winterzeit einige neue Obstbäume pflanzen, dieses Mal aber auf Gehölzstreifen zwischen die Felder und an die Wegränder. Dort ist die Bodensituation günstiger und der Schutz vor Verdichtung und Verbiß ist nicht so aufwändig. Auf den

Obstwiesen geht es weiter mit Schnitt- und Pflegemaßnahmen, Bodenlockerung und teils neuer Umzäunung.

Nachdem im ausgehenden Winter die Apfelblüten durch Spätfröste erfroren sind, war die Ernte in diesem Herbst recht bescheiden. Dennoch: was einzelne Bäume in ihren Kronen an Obst trugen, war noch einiges. So beschlossen wir nach einzelnen kleineren Ernten für den Laden noch eine Fahrt zur Mosterei nach Dortmund. Da ich in dieser Zeit eine Schulklasse zu betreuen hatte, half diese kurzerhand mit. Der erste Tag war – entsprechend der Witterung – ein recht schlammiges Unterfangen. Zwei Tage später erhielten wir dann noch eine Ernteerlaubnis vom Hof Im Sondern. Bei schönem Wetter und guter Stimmung schüttelten und sammelten wir dann noch alles, was nicht faul war und fuhren mit Schülern und 300 kg Äpfeln wieder heim. Das Resultat kann man sich schmecken lassen!

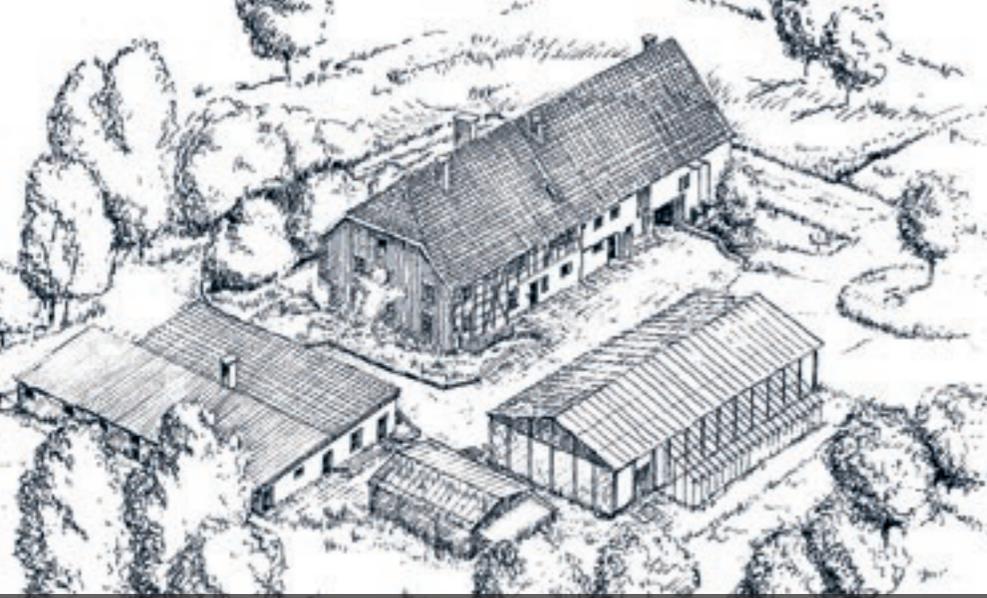
Eigentlich verstehe ich Landwirtschaft als Gemeinschaftsaufgabe. Und bei gemeinsa-



men Aktionen, – sei es nun die Apfelernte oder meinetwegen auch Unkraut jäten oder im Wald arbeiten – wird mir immer wieder deutlich, dass Landwirtschaft Menschen – viele Menschen! – braucht. Aber auch, dass umgekehrt Menschen sich gerade durch die Arbeit reich beschenkt fühlen können. (klingt romantisch – und ist es auch! :))

Karsten Holst





## Rückblick der Altenteiler

**Die Bio-Welle rollt! Auch bei uns: das umfangreiche Angebot im Laden und das Hofcafé locken immer mehr Menschen an.**

Nur wenige unter ihnen erinnern sich an die Anfänge des Schepershofes, der ab 1979 schon einer der Pionierhöfe der Demeter-Landwirtschaft in dieser Region war.

Manchmal ist Rückschau spannend, besonders, wenn sie versucht, Gegenwart zu erklären und ansatzweise in die Zukunft zu weisen. Drei „Alte“, die schon damals dabei waren, versuchen das.



Wir, Liesel und Dirk Lücke, sind jetzt Altenteiler auf dem Hof und seit 1981 bzw. 1983 dabei. Albert Fink, einer der „Ersttäter“ und Mitglied des Vereins seit den Anfängen, hat den „Blick von außen“. Er hat mit seinem damaligen Beitrag zur Festschrift des 25jährigen Jubiläums einen Eindruck gegeben von den Ideen und Initiativen, die zum Kauf des Hofes und zur Gründung des gemeinnützigen „Schepershof e.V.“ geführt haben und von den Menschen, die ihn jahrelang begleitet haben.

Hier ist er:



### Der Schepershof aus der Sicht eines Teilnehmers der ersten Stunde

Von Albert Fink

Was veranlasste vor fast 40 Jahren einige Menschen, einen ganz und gar heruntergewirtschafteten Hof mit einer elenden Bausubstanz und einer eindrucksvollen Unansehnlichkeit zu erwerben, um dort biologisch-dynamische Landwirtschaft zu betreiben oder betreiben zu lassen, wie es später im Grundbuch zu lesen war?

Es gab damals schon seit einigen Jahren eine von Visionären betriebene Gemeinnützige Treuhandstelle – heute GLS Treuhand. Quer zu den üblichen Bankgepflogenheiten hatte man dort andere Gesichtspunkte über zukunftsfähige und nachhaltige Investitionen, zum Beispiel, dass eine der zukunftsträchtigsten Kapitalanlagen die sei, wenn Banken und mit diesen verbundene Stiftungen Höfe kaufen oder freikaufen, diese in gemeinnütziges Eigentum überführen und dann Betriebs- oder Hofgemeinschaften übergeben, um dort biologisch-dynamischen Landbau zu betreiben. Dabei sollte dann die Landwirtschaft die Grundlage dafür bilden, dass sich auf den Höfen auch kulturelle, sozialtherapeutische, forschende und bildende, aus- und weiterbildende Initiativen ansiedeln können. Kurz, es ging um eine neue Landbaukultur und die Schaffung einer Kulturstätte auf dem Lande angesichts des Niedergangs des konventionellen Landbaus und seiner rasanten Industrialisierung.

Dieser Initiativkreis aus einigen „Bankern“, Rechtsanwälten und Steuerberatern, Waldorf-Lehrern und Schullehrern, initiiert durch **Wilhelm Ernst Barkhoff**, machte sich auf die Suche nach geeigneten Konzepten, Eigentumsgestaltungen, Rechts- und Wirtschaftsformen und vor allem nach Landwirten. Sehr bald fand sich auch ein Landwirt, ein weiterer kam hinzu und bald

auch weitere Mitarbeiter/innen, die sich von den Städtern begeistern ließen.

Es wurde ein gemeinnütziger Verein, der Schepershof e.V. begründet, später eine Landwirtschaftsgemeinschaft, bestehend aus Menschen, die guten Willens waren, einen solchen Betrieb zu fördern und dafür auch eine wirtschaftliche Verantwortung zu übernehmen. Die Bochumer Bankeinrichtungen waren bereit, das erforderliche „Sozialkapital“ für den Erwerb und die allernotwendigsten Investitionen für Gebäude und lebendes und totes Inventar bereit zu stellen. Die Mittel wurden in Form einer sogenannten „Zweckzuwendung“ bereitgestellt, d.h. sie waren zinslos und sind nur dann zurück zu zahlen, wenn der Verein nicht mehr sicherstellen kann, dass der Hof biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird.

Das Zusammenspiel zwischen gemeinnützigem Träger, Betriebsgemeinschaft und Landwirtschaftsgemeinschaft gestaltete sich oft viel schwieriger als gedacht. Es traten eine Fülle von gemeinnützlichkeitsrechtlichen, steuerlichen, buchhalterischen und sozialgestalterischen Fragen und Problemen auf.

Viele Verwandlungen und Metamorphosen wurden eigentlich in allen Bereichen durchlebt. Aus der Landwirtschaftsgemeinschaft, die als Mitunternehmenschaft konzipiert war und die alle Verluste des laufenden Betriebes wirtschaftlich ausgleichen sollte, wurde im Laufe der Zeit eine sogenannte Stille Gesellschaft. Die wirtschaftliche Verantwortung verlagerte sich immer stärker auf die Landwirte, die auf dem Hof tätig waren. Aus der Sicht des Fiskus, der zu Beginn der landwirtschaftlichen Tätigkeit keine Gewinnerzielungsabsicht unterstellte, sondern eine Liebhaberei, wurde dies schließlich doch so vermutet und eine entsprechende Gliederung in einen landwirtschaftlichen, gewerblichen und gemeinnützigen Bereich

vorgenommen. Der Bereich der Weiterverarbeitung (Käse, Fleisch, Brot) und des Handwerks (Hofladen und Talhandel) nahmen einen immer größeren Teil an Arbeit und Geldfluss in Anspruch.

Durch den Erwerb des Hof Fahrenscheidt in 1985/86 (durch eine Zweckzuwendung der Gemeinnützigen Treuhandstelle ermöglicht) wurde eine engere Zusammenarbeit der Höfe des Windrather Tals im Handel und in der Veredelung der landwirtschaftlichen Produkte sowie ein Ausbau der Schulpraktika ermöglicht.

Das Engagement der Mitglieder des Vereins wuchs. Es wurden regelmäßige monatliche Treffen eingerichtet. Das ganze führte zu einer wirtschaftlichen Konsolidierung der Betriebsgemeinschaft. Durch den Verein konnten auch betriebsnotwendige Investitionen vorgenommen werden.

So dürfen die Initiatoren der ersten Stunde mit Befriedigung auf ein wagemutiges und kühnes Experiment zurückblicken. Es hat sich nicht alles verwirklichen lassen, was die Visionäre und Idealisten sich damals erträumten. Nichtsdestoweniger, schaut man heute auf den Hof, so ist doch etwas sichtbar von dem, was damals der Kühnste der Visionäre, Wilhelm Ernst Barkhoff, öfters äußerte: **„Ihr müsst den schönsten Hof anstreben!“**

In diesem Sinne weisen das Hofgeschehen und die Hofgestaltung in die Zukunft, und es leuchtet immer wieder neu das Ur-Anliegen der Ersttäter durch: **Eine neue Kultur- und Arbeitsstätte auf dem Lande zu begründen, um auf diese Weise „neue Städter für einen neuen Landbau“ zu gewinnen.**

Seit 1979 wird der Schepershof also von Betriebsgemeinschaften in unterschiedlichen Zusammensetzungen biologisch-dynamisch bewirtschaftet, in vielen Jahren haben ihn tausende von Menschen besucht, hunderte Schüler von Waldorf-Schulen dort Unkraut gepflückt, Kühe gestriegelt, Kartoffeln geerntet, Möhren geputzt ..., Praktikanten eine Orientierung gefunden, Lehrlinge eine gute Ausbildung und Betreute einen geschützten Platz. Wie viele Gedanken wurden gedacht, wie viele gute Vorsätze gefasst, wie viele Worte sind gefallen, wie viel Wille wurde umgesetzt, wie viele Erfahrungen im Miteinander wurden gemacht, wie viel Schweiß ist geflossen!

**„Landwirtschaft geht jeden an“** – ein Satz, der den Schepershof bis heute begleitet hat – zu Recht! Landwirtschaft in der Welt sähe sicher anders aus, wenn überall so viele Menschen sich dafür verantwortlich fühlten oder zumindest Wahrnehmungen dafür hätten wie hier, auf diesem Stück Land mitten zwischen den großen Städten. Wir wurden von außen treu begleitet in unseren Bemühungen, aufgefangen und beraten in schwierigen Situationen und in bürokratischen Irrgärten, tatkräftig unterstützt in unserer Arbeit von Menschen, die uns lange Jahre treu blieben oder auch auftauchten, uns eine Zeit lang begleiteten und dann wieder aus unserem Kreis verschwanden. Unser Dank gilt ihnen allen!

Boden, Pflanzen, Tiere und die Menschen hier auf dem Hof, der umgebende Menschenkreis, die Umwelt schließlich, alles hat sich verändert seit dem Ende der siebziger Jahre, als der Hof gekauft und umgestellt wurde.

Da gab es zuerst die **Pioniersituation**, die Zeit, in der mit viel Elan die Landwirtschaft ergriffen wurde, die Zeit des großen Optimismus – und der schwierigen Prozesse, die Zeit der allerersten Bauphase, um den Hof überhaupt erst einmal für viele Menschen

bewohnbar zu machen. Es war die Zeit, in der die Erde und die Tiere sozusagen Geduld brauchten, bis die Menschen sich eingerichtet hatten.

Dann die Zeit der allmählichen **Konsolidierung**: neue Menschen treten hinzu, die Landwirtschaft blüht auf, die Ernten werden immer besser. Es wird weiter gebaut, aber abgerundeter, schöner, der Hof wird einladender. Der Hofladen zieht nach dem Neubau immer mehr Menschen an, alles wird geordneter, die Buchhaltung zeigt positivere Ergebnisse, ja, sogar ein Windrad, ein Kuhstall und ein neues Wohnhaus, das „Altenteil“, werden gebaut!

In diese Zeit – 2004, dem Jahr unseres 25jährigen Jubiläums – fällt für uns beide eine einschneidende Veränderung. Andrea und Eilert Caspers verlassen den Hof mit ihren fünf Kindern, um in Ostfriesland den elterlichen „Johannshof“, zu übernehmen und als Demeter-Hof aufzubauen. Wir haben mit ihnen und Christiane Pyko zusammen beinahe 20 Jahre den „festen Kern“ der Betriebsgemeinschaft gebildet. (Die fast 20 weiteren BG-Mitglieder, die uns eine Zeit lang begleiteten, können wir hier nicht alle aufzählen.) Es fällt uns sehr schwer, sie gehen zu lassen! Sie werden für einige Jahre abgelöst von Saskia Gorzolla und Michael Reinicke, Monika Kempkes und Ludger Weiligmann (der aber schon vorher mit in der Betriebsgemeinschaft war). Auch Christiane Pyko verlässt den Hof bald danach und wir Lückes bleiben als die letzten der „alten“ Betriebsgemeinschaft, jetzt als Altenteiler, zurück!

Seitdem hat sich die Betriebsgemeinschaft wieder rundumerneuert: Nach dem Weggang von Ludger und Monika haben Tobias und Stephanie Schlevogt Saskia und Michael abgelöst, Karla Ulber ist mit eingestiegen und schließlich kamen Yvonne Bergmann und Oliver Kornrumpf dazu.

Mit ihnen kamen wieder viele neue Impulse: Die Milch- und Käseproduktion steigerte und verbesserte sich, die Schweine bekamen ein neues Zuhause, das Hofcafé wurde eröffnet und man kann wahrnehmen, was biologisch-dynamische Landwirtschaft bewirken kann, wenn kompetente Menschen sich intensiv ihrer Arbeit widmen. Ansatzweise entstehen Kulturimpulse im neuen Café durch Musikabende, Vorträge und andere kulturelle Veranstaltungen.

In unserem ganz persönlichen Rückblick zeigt sich: Bio-dynamische Landwirtschaft, so wie sie auf dem Schepershof praktiziert wird, könnte hier auch „bio-soziale Landwirtschaft“ heißen! Seit fast 37 Jahren wird hier ein Hof in Eigentums-Trägerschaft eines gemeinnützigen Vereins von einer landwirtschaftlichen Unternehmer-Gemeinschaft gestaltet. Die einzelnen Mitglieder dieser sogenannten **Betriebsgemeinschaft** haben mit Begeisterung ihre Ideen in ihrer Arbeit verwirklicht – und das als untereinander gleichberechtigte Partner! Das ist natürlich etwas ganz anderes als der Rahmen eines landwirtschaftlichen Familienbetriebes in Eigenbesitz, wo das Eigentümer-Sein und die Familie Leitplanken geben. Darin liegt aber auch die große Herausforderung, in der jeder frei handeln kann und es dabei gilt, das Engagement des Anderen wahrzunehmen und unterschiedliche Herangehensweisen zu akzeptieren.



Das Zusammenspiel des Gemeinnützigen Vereins Schepershof mit der Betriebsgemeinschaft erfordert ebenfalls gemeinschaftliche Arbeit. Diese ist oft, aufgrund der Vereins-Zielsetzung, nicht landwirtschaftlicher Natur (Ausbildung, Betreuung, Öffentlichkeitsarbeit, Landschaftspflege sind nur Stichworte dazu). Ein Großteil dieser Arbeit wird von den Mitgliedern der Betriebsgemeinschaft geleistet.

In diesem Spannungsverhältnis – Unternahmergemeinschaft in bio-dynamischer Landwirtschaft und Arbeitsgemeinschaft mit den Mitgliedern und im Auftrag eines gemeinnützigen Trägers – sahen wir über fast vier Jahrzehnte die Stabilität und gleichzeitig die Empfindlichkeit dieses lebendigen Organismus Schepershof.

Menschen können in Freiheit sich einbringen – aber den Hof auch wieder verlassen, ohne dass Chaos zurückbleibt. Das, was sie hinzufügten, bleibt und gedeiht! So wurde die Vision von W. E. Barkhoff hier verwirklicht: „Ihr müsst den schönsten Hof anstreben“! Aber nicht nur von innen heraus: Immer war es hilfreich für die Hofentwicklung, dass Menschen aus dem Umkreis ihre Kompetenz, ihre Hilfe, ihre Arbeitskraft, ihre Zeit, ihre positiven Gedanken diesem Hof zur Verfügung stellten!

Wir Alten sind überzeugt: das gilt heute eher mehr als vor 38 Jahren, denn die Entwicklung unserer Erde sollte uns eigentlich zeigen, dass mehr Menschen als nur die stetig schrumpfende Zahl der wenigen Landwirte sich kümmern sollten!

Sich für ein konkretes Stück Erde verantwortlich fühlen und zusammen mit anderen dafür Verantwortung übernehmen zu können. das hat uns seit 1981 für den Schepershof begeistert (und tut es noch immer!).

### Und nun?

Was wünschen wir „Alten“ uns für diesen Hof?

– Mehr Erfolg bei der Gemeinschaftsbildung. Auch wenn die Möglichkeit der „täglichen Kündigung“ in der Struktur der Betriebsgemeinschaft angelegt ist, wäre es sicher wünschenswert, eine Unternahmergemeinschaft zu haben, die über längere Zeiträume zusammenarbeitet.

– Eine stabilere wirtschaftliche Basis für die Mitglieder der Betriebsgemeinschaft. Auch wenn die Erträge des Hofes gestiegen sind, so ist es für die BG immer noch sehr schwer, als selbstständige Unternehmer z. B. Rücklagen für eine Sicherheit im Alter zu bilden.

– Mehr gemeinsame Arbeit von Vereinsmitgliedern und Betriebsgemeinschaft. Ein **verjüngter Verein** könnte sicherlich mehr Aufgaben in der gemeinnützigen Arbeit übernehmen. Schön wäre es in diesem Sinne, wenn sich Menschen finden, die neue Initiativen auf oder mit dem Schepershof entwickeln wollen.

– Dass sich der schwindende Kreis der ursprünglichen Mitglieder und Interessenten erneuert, verjüngt und die Betriebsgemeinschaft in ihrer Arbeit frei von außen unterstützt im Sinne von „**Neue Städter braucht das Land**“.

– Oder auch, dass durch diese Unterstützung den Mitgliedern der Betriebsgemeinschaft die Möglichkeit gegeben wird, eine Vertiefung der Arbeit zu verwirklichen. Das könnte auf vielfältige Weise geschehen:

Es entwickelt sich, wenn Kräfte dafür frei werden, z. B. Zeit für intensivere Pflegemaßnahmen. Stichworte nur: Kompostbereitung, Präparate, Saatgutvermehrung und -züchtung, Hecken- und Waldpflege, Tierzucht, Nachspüren des Wirkens kosmischer Verhältnisse auf Tier und Pflanze, aber auch Pflege der Zusammenarbeit von Hof und Umkreis, Hof und Kunden bis hin zur Entwicklung künstlerischer Aktivitäten... Vieles ist schon auf gutem Wege!

Diese Stichworte können nur Anstöße geben, sicherlich sind viele andere Impulse möglich, jedenfalls scheint uns: der Bau des Fundaments ist fertig – eine neue Stufe steht an für den Schepershof!

Elisabeth Klüsener-Lücke  
Dirk Lücke







## Droge Schepershof!

Der folgende Beitrag ist aus unserem 25-Jahre-Jubiläumshft von 2004. Heute können Sie unsere Kühe nicht mehr kaufen (das war damals ein Teil unserer Angebote für die Teilnahme an der Landwirtschaftsgemeinschaft), aber der Beitrag von Raphaela Schulenberg zeigt, dass der Schepershof heute wie damals Menschen begeistern kann ... Und das Schönste an der Geschichte ist, dass Inge und Hans Hornberger immer noch "voll auf Droge Schepershof" sind und zu den unverzichtbaren Helfern und "Mittätern" des Hofes im Alltag und auch im Verein gehören!

Also, ich will jetzt mal erzählen, wie das mit meinen Alten ist.

Vor acht Jahren hieß es plötzlich, sie hätten eine Kuh gekauft – Josefina!  
Aha – eine Kuh!

Da ich meinen Vater zu diesem Zeitpunkt bereits 25 Jahre kannte, war ich nicht total verduzt. Er spinnt nämlich ein kleines bisschen, also, warum nicht eine Kuh kaufen? Wir sind eigentlich eine völlig normale Großstadt-Kleinfamilie mit zwei Kindern, Personalkraftwagen vor der Tür und Fernseher und Stereoanlage im Wohnzimmer. Keiner von uns hätte gedacht, was der guten Josefina (Gott hab' sie selig!) noch alles folgen sollte. Zunächst konnte man dem

Vater zum Geburtstag jetzt einfach alle möglichen Milchvieh-Devotionalien schenken: Ölgemälde mit Kühen, Kuh-Spardosen oder fliegende Elektro-Kühe zum an-die-Decke-hängen.

Dann aber erzählten sie, auf dem Schepershof würde eine Ferienwohnung gebaut, und das Beste: es sollte die Möglichkeit geben, diese Wohnung am Wochenende gegen Stalldienst kostenlos zu beziehen!!! WffW heißt die Zauberformel, und es hat wohl nicht nur mit unterschiedlichem Lebensalter zu tun, wenn ich mich gefragt habe, warum meine Eltern so scharf darauf sind, am Sonntag morgen um 5 Uhr aufzustehen und sich in einem kalten, zugigen Stall Stroh und Kuhfladen um die Ohren zu hauen. Die

Wahrheit ist: diese Stalldienste waren die **Einstiegsdroge in eine Suchtkarriere**, die, wie ich fürchte, ihren Höhepunkt noch nicht erreicht hat.

### Meine Eltern sind voll auf Droge, voll auf Schepershof.

Für ein, wenn auch erwachsenes, Kind ist es nicht leicht, den Eltern nicht in die Abhängigkeit zu folgen. Rücksichtslos ließen sie mich von ihrem Suchtmittel kosten, nahmen mich mit auf den Hof – nur mal so zum Gucken! Dann folgte die Teilnahme an einem Tag der offenen Tür und schließlich eine ganze Woche (!) mit einer Freundin in der besagten Ferienwohnung. Der Duft von frisch gemähtem Gras, selbst ausgegrabenen Kartoffeln, strahlende Mondaufgänge, summende Hummeln und schmusende Schweine, die auf den Namen Paula hören ...

**Wissen Sie, welche Kraft es kostet, da clean zu bleiben?** Wenn ich nicht in Stuttgart leben würde und immer wieder einen gehörigen Abstand hätte, sie hätten mich da voll mit reingezogen. Aber ich saß in der Schwabenmetropole und musste mit ansehen, wie meine Eltern immer tiefer in die Abhängigkeit hinein rutschten.

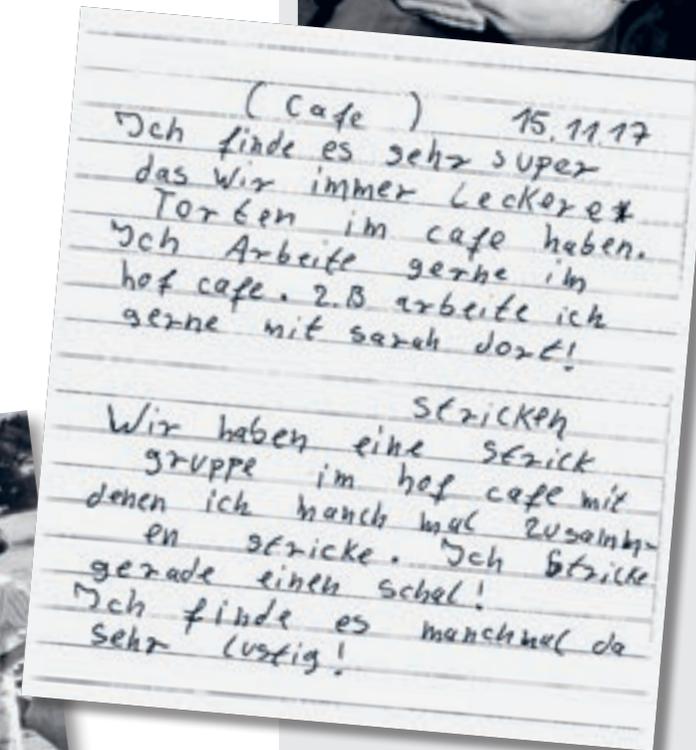
Erst half meine Mutter ab und zu Andrea Caspers beim Wurstmachen aus, aber gefährdet, wie sie nun einmal war, hat sie natürlich Blut geleckt und wusste fortan dienstags nichts Besseres mit ihrer Zeit anzufangen, als Innereien, Speck und Zwiebeln klein zu schnippeln und Wurstmasse in Därme zu drücken. Sie muss völlig auf Entzug gewesen sein, als die Familie Caspers nach Ostfriesland zog. Darum hat's wohl auch nicht lange gedauert, bis sie auf eine neue Droge umgestiegen ist: Käse und Joghurt sind es jetzt, die meine arme Mutter einmal pro Woche aufs Land ziehen. Brot gebacken haben sie auch schon.

Seit einigen Monaten sind sie Mitglied der Landschaftsgruppe. Und das, was sie da beim Hecken pflanzen, Bäume pflanzen und fällen und Wege bauen an Bewusstseinszuständen erleben, liegt außerhalb der Vorstellungskraft einer gesunden Großstädterin.

Nein, ich fürchte, ich kann meinen Eltern nicht mehr helfen, sie sind süchtig: nach dem Mistgeruch und dem Blick über die Wiesen, nach morgendlichem Hahnenschrei, dampfenden Kuhleibern und bockigen Widdern, nach dem Geräusch von knackendem Holz und frischer Milch, die in die Kanne platscht. Vor allem aber, wie sie sagen, nach der Gemeinschaft mit jungen Menschen, mit denen sie beim Mittagessen plaudern und scherzen, die sie an ihren erfrischenden Ideen und Plänen beteiligen, so dass sie jung bleiben im Kopf.

Und wenn die **Droge Schepershof** diese Wirkung hat – in Gottes Namen!, dann will ich meine Eltern auch gar nicht mehr retten, dann sollen sie süchtig bleiben und mir ab und zu ein Stück Käse oder Wurst mitbringen. Hier in Stuttgart bin ich ja sicher!

Petra  
(Tochter von Inge und Hans Hornberger)





## Das Café

Kuchenduft, Kaffee-Crema und viele neue Herausforderungen.

Von Mittwoch bis Samstag zieht zu den unterschiedlichsten Zeiten aus der Café-Küche verführerischer Kuchenduft über den Hof, immer donnerstags auch der von gebratenen Zwiebeln für die Käsespätzle ... In der Zeit als Gärtnerin hat mir das beim Gemüse putzen und sortieren in der Scheune oft das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen, gerade kurz vorm Frühstück wird man dadurch noch hungriger...!

Seit Januar 2016 stehe ich nun selber viel in der Café-Küche und bin mit meinen Kolleginnen Sarah Baturin und Bettina Kottmann Verursacherin der herrlichen Düfte und kulinarischen Kreationen! Aufgrund meiner Rückenprobleme hatte ich im Sommer 2015 den Gemüsebau in andere Hände geben müssen und nach einer Heilungs- und Denkphase konnte ich von Stephanie den Betrieb des Hofcafés übernehmen. Ich bin sehr dankbar für diese neue Chance, hier auf dem Hof bleiben und ihn weiter mit ge-

stalten, tragen zu können, nun mit neuem Aufgabenschwerpunkt!

Das Café wurde seit 2010 durch Stephanie Schlevogt geplant, der Bau 2011 in die Wege geleitet und betreut, liebevoll und durchdacht eingerichtet und dann im Sommer 2013 eröffnet. Viel Herzblut von ihr steckt in diesem Projekt! Und die Idee, einen Raum zum Verweilen auf dem Hof, Genießen hausgemachter Köstlichkeiten, Raum für Kultur und Vorträge zu schaffen, alles im Grundgedanken des „offenen Hofes“, ist seit 4 Jahren Wirklichkeit!

Welch andere Tätigkeiten sind es im Café für mich jetzt, im Vergleich zum Gärtnern vorher! Meine Bäcker- und Konditorvorfahren hätten wohl ihre helle Freude, wenn sie sehen könnten, dass dieses Familienerbe nun auch weiter gelebt wird. (Vorher durften sich die landwirtschaftlich aktiven Vorfahren freuen). Die Möglichkeit, mit den Hofbesuchern ins Gespräch zu kommen, sie kulinarisch verköstigen zu können und einen Ort zu gestalten, an dem sie gerne verweilen,

macht große Freude! Manchmal fehlt mir das viele Draußensein und das direkte Naturerleben. Auf der anderen Seite bereitet es mir viel Freude, die Besucher kulinarisch zu beglücken, Stammkunden zu verblüffen, wenn man sich ihren Lieblingskuchen merkt und präsentieren kann und Fragen zum Hof im direkten Gespräch beantworten zu können. Dazu kommen kleine und große Veranstaltungen jenseits des Alltagsbetriebs, die ganz neue Herausforderungen mit sich bringen.

Auch in 2018 wollen wir wieder kulturelle Veranstaltungen und Vorträge sowie den „Grünen Tisch“ (siehe separater Artikel) im Café realisieren. **Achten Sie auf die Plakataushänge auf dem Hof oder lassen Sie sich in den Mailverteiler für Veranstaltungen eintragen (kurze Mail an [info@scheperhof.de](mailto:info@scheperhof.de) genügt).**

Ich danke unseren fleißigen Mitarbeitern, zur Zeit Sarah Baturin, Bettina Kottmann, Mathis Schlevogt, Katharina Printz, Ruth Westhues, Markéta Pracharova, Vera Kehne und den spontanen Einspring-Engeln, ohne die das Café in dieser Größe nicht denkbar wäre!

Ich freue mich, Sie und Euch bald wieder im Café begrüßen zu dürfen!

Ihre Karla Ulber



## Strickcafé auf dem Schepershof

Auch im letzten Jahr hat auf dem Schepershof wieder das Stricken im Café stattgefunden. Wir Strickerinnen trafen uns einmal wöchentlich im Café, um die unterschiedlichsten Strickprojekte zu verwirklichen. Wir haben dabei jede Menge Spaß und Gesprächsstoff. Bei Fachfragen und Anleitungen, beim Erlernen neuer Techniken und beim Heranwagen an neue Herausforderungen unterstütze ich alle im Kreis sehr gerne, so dass jede/jeder, die/der Lust hat, sein Strickzeug wieder in die Hände zu nehmen, sehr willkommen ist. Im Neuen Jahr treffen wir uns wieder donnerstags von 16:00 – 18:00 im Strickcafé.

Nicola Brinkmann





## Der Grüne Tisch

Im Laufe der letzten Jahre gab es immer wieder verschiedene Ideen, wie wir eine regelmäßige Begegnungs- und Informations-Gelegenheit schaffen können. Für wen? Für Kunden und (zukünftige?) Vereins-Mitglieder, allgemeiner gesagt: interessierte Menschen! Es gab schon den monatlichen Stammtisch, davor schriftliche Mitteilungen jenseits des Hofbriefs, Einladungen zu kleinen thematischen Rundgängen etc ...

In 2016 wurde dann der „Grüne Tisch“, zunächst zu drei Terminen, etabliert. Zu Beginn steht jeweils ein kurzer Impulsvortrag eines Praktikers, über den sich danach ein Gespräch entwickeln kann. Bei einem kleinen Imbiss im Hofcafé klingt dann der Abend aus.

Einmal nahm uns Clemens Hildebrandt mit zu den Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, Yvonne Bergmann brachte der Gruppe die Kuhherde des Schepershofes näher, samt ausführlichem Rundgang im Stall, und Christhild Brauch

ermöglichte einen Einblick in ihre biologisch-dynamische Züchtungsarbeit an verschiedenen Gemüsesorten.

In 2017 nahm uns unser Mitarbeiter Jiří Prachar mit in den Gedankengang: Gegenwart und Arbeit in der Landwirtschaft. Tobias Schlevogt vermittelte uns seine Begeisterung für „seinen“ Käse. Rudolf Klos, der auf dem Schepershof seine Bienenvölker beheimatet hat, erzählte, was er von ihnen gelernt hat und Stephanie Schlevogt erläuterte den wirtschaftlichen Aspekt in der Landwirtschaft.



Im kommenden Jahr möchten wir den „Grünen Tisch“ weiterführen und sind in Gesprächen mit möglichen Vortragenden über die infrage kommenden Themen zu unserer Arbeit und die Aspekte der bio-dynamischen Landwirtschaft. Bisher war die Runde der Teilnehmer noch „überschaubar“ und wir werden uns bemühen, die Daten und Themen frühzeitig (und auch zeitnah!) zu veröffentlichen, damit wir mehr interessierte Menschen erreichen. Grundsätzlich werden es vier Abende sein, verteilt auf die Jahreszeiten.

Angedacht sind folgende Daten:

Zu Ostern: Donnerstag, 22.03.2018

Zu Johanni: Mittwoch, 20.06.2018

Zu Michaeli: Donnerstag, 20.09.2018

Zum Jahresende: da der Terminkalender in der Vor-Weihnachtszeit für die meisten sehr voll ist, verschieben wir diesen letzten Grünen Tisch auf den Januar 2019.

Sie hören dann von uns!

Achten Sie auf die Plakat-Aushänge auf dem Hof oder lassen Sie sich in den Mailverteiler für Veranstaltungen eintragen (kurze Mail an [info@schepershof](mailto:info@schepershof) genügt).



## Tschechische Sektion auf dem Schepershof

Habt ihr das schon gehört? Auf dem Schepershof kann man tschechisch lernen! Wie ist es zum Stände gekommen, erzählen wir euch jetzt:

Vor drei Jahren haben Markéta Prachařová und Jiří Prachař beschlossen, von Tschechien nach Deutschland für gewisse Zeit umzuziehen. Beide haben fünf Jahre Heilpädagogik, Sozialtherapie und künstlerische Therapien in Prag studiert, dabei viele Praktika in Deutschland und Tschechien absolviert. Zusammen arbeiteten und lebten sie in einer Gemeinschaft auf dem Hof im Böhmisches Paradies. Markéta spezialisierte sich dann auf anthroposophische Kunsttherapie, Jiří (umgänglich auch Jirka) interessierte sich für biologisch-dynamische Landwirtschaft.

Um seine Erfahrungen zu erweitern und vertiefen, hat Jirka die Landbauschule Dottenfelderhof absolviert, während Markéta im Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke als Kunsttherapeutin in der Weiterbildung gearbeitet hat. Fast ein Jahr haben sie dann in Kassel gelebt, weil Jirka die Ökologische

Agrarwissenschaft zwei Semester als Erasmus-Student an der Universität Kassel in Witzenhausen verbrachte.

Dank der Zeit in Herdecke wurde Markéta's Herz für die Medizin angezündet, so dass sie sich zu einem Berufswechsel ermutigt hat und schliesslich an der Universität Witten/Herdecke aufgenommen wurde. Seit einem Jahr studiert sie da Humanmedizin und malt deswegen leider viel zu wenig. Jirka hat daraufhin auch seinen Platz in der Nähe von Witten gefunden. Im November 2016 wurde er eigentlich per Zufall (oder Schicksal?) in den Windrathertal geführt, auf den Schepershof. Hier arbeitet er in der biodynamischen Landwirtschaft, sowohl im Stall als auch im Ackerbau. Ausserdem konnte er im März 2017 den neuen Jahrgang der Freien Ausbildung NRW als Seminarleiter übernehmen. Es freut ihn sehr, dass er diese sich ergänzenden Tätigkeiten auf dem Schepershof gut verbinden kann. Mehrere Lehrlinge aus seinem Lehrjahr sind auf den Höfen im Windrathertal verteilt, deswegen können auch kleine inhaltsreiche Unterrichtseinheiten in der Woche stattfinden.

Im Sommer 2017 haben Jirka und Markéta entschieden, aus Witten ganz auf den Schepershof umzuziehen und die Möglichkeit dadurch bekommen, auch das Miteinanderleben mitzugestalten. Markéta wechselt gerne ihren Arbeitstisch mit der Arbeit im schönen Hof-Café oder im Stall ab und geniesst die erfrischende Nähe der Natur. Jirka freut sich aus der gemeinsamen Arbeit und dass er auf dem Schepershof dasjenige verwirklichen kann, weswegen ist er nach Deutschland gekommen.

Und Vojta? Vojta Havel kam zu uns über einen gemeinsamen Freund, welcher zurzeit in Dornach Bildhauerei studiert. Er suchte neue Impulse für sein Leben und gleichzeitig war er für die ökologischen landwirtschaftlichen Methoden interessiert. Beides kann er auf dem Schepershof jeden Tag erleben. Vojta hat schon eine Ausbildung zum Landwirt in Tschechien absolviert und hat im Familienbetrieb in Böhmisches-Mährischen Höhe gearbeitet. Da wird 70 Ha Ackerbau, Grünland bewirtschaftet und 40 Mutterkühe gehalten. Auf dem Schepershof ist er seit März 2017 im Ackerbau und im Stall tätig, ausserdem studiert er im ersten Jahr der Freien Ausbildung.

Wir sind alle froh, dass wir ein Teil der Schepershof Gemeinschaft sein dürfen und gleichzeitig, dass wir uns hier haben. Dadurch erleben wir nämlich einen Stück der Heimat. Und wenn ihr tatsächlich mal Lust habt und ein bisschen neugierig auf die tschechische Sprache seid, kommt gerne auf uns zu! Wir bringen euch einige wichtigen Wörter bei und es wird bestimmt ganz witzig sein!

Těšíme se na vás! (Wir freuen uns auf euch!)

Markéta Prachařová, Jiří Prachař und Vojta Havel



## Unser Leben in der grünen Hütte

Die Wände sind alle nicht ganz dicht, das Licht fängt an zu flackern, sobald jemand von uns duscht, die Dusche muss abgeschaltet werden, sobald der Ofen benutzt werden möchte und die Rinder fühlen sich neben unserem Schlafzimmerfenster am wohlsten – so ist die Kurzfassung unseres Lebens in der grünen Hütte!

Am 1. April-Wochenende sind wir mit unserem ganzen Hab und Gut aus der ehemaligen Sauna neben dem Kälberstall und einem der Lehrlingszimmer im Haupthaus in die wunderbar charismatische Hütte umgezogen. Mit im Gepäck: neue Farbe, Besteck, Geschirr und neue Vorhänge!

Wir sind Paul und Luisa, – beide Lehrlinge auf dem Schepershof und unheimlich froh, so viel Privatsphäre in einem so schönen, besonderen Zuhause zu haben. Von unserem kleinen Vorgarten aus haben wir alles im Blick und er lädt so wunderbar zum Grillen, Singen und Lesen im Sommer ein. Ursprünglich sollte die Hütte als Gemeinschaftsraum für uns Lehrlinge dienen. Diesen Zweck erfüllt sie

dennoch, da wir uns nicht selten bei muckeliger Ofenwärme in unserem Wohnzimmer treffen, über die Arbeit – oder hoffentlich auch mal nicht über die Arbeit! – sprechen. Durch die charakterliche Einhorn-Einrichtung (!) bin zumindest ich immer wieder froh, nach Hause zu kommen – Paul mag das etwas zweigeteilt sehen, aber alles in allem fühlen wir uns beide unheimlich wohl.

Der Winter wird eine spannende Zeit, da wir uns noch überlegen müssen, wie wir die Wärme in der Hütte am besten halten und wie wir die nötigen Vorkehrungen treffen – dicke Stoffe und Vorhänge organisieren, gutes Holz beschaffen und die Biberbettwäsche auf die Bettdecken ziehen. Es wird eine furchtbar gemütliche Zeit, mit viel Tee, Wärmflaschen-Wärme, plüschigen Hausschuh-Füßen und vor allem Saunaeffekte durch den Ofen.

Wir sind sehr froh, dass wir diese vier Wände bewohnen können und investieren viel Liebe in ihre Erhaltung und ihr Bestehen als unser Zuhause!



Ob als Treffpunkt für Hof und Nicht-Hof-Menschen, als Raum zum Musizieren, als Ort für Zweisamkeit oder Austausch über das Alltägliche – wir fühlen uns furchtbar wohl!



## Meine kleinen Auszeiten

Ich heiße Raphaela, komme aus Düsseldorf, bin 59 Jahre alt und arbeite seit Januar 2017 einmal pro Woche freiwillig am Schepershof mit.

Wie es dazu kam? Ich habe einen Ausgleich gesucht zu meinem Bürojob als kaufmännische Projektleiterin in einem IT-Unternehmen mit internationalen Projekten. Zuviel ‚Kopfarbeit‘, PC, Smartphone, Schreibtisch, Telefonkonferenzen, Reisen, Meetings, Small-Talk, diplomatisches Verhandeln. Am Ende des Tages kein sichtbarer, greifbarer Erfolg der Arbeit, monate-, manchmal jahrelanges Arbeiten an Projekten, Projektpläne, die abends schon wieder überholt sein konnten – Hamsterrad – ‚Business-Rat-Race‘.

In 2008 dann das, was heute so viele ereilt: Burnout

Nach sechs Monaten war ich wieder einsatzbereit und es ging von vorne los, aber ich hatte dazugelernt. In 2014 riss ich früher die Reissleine und nahm mir eine 6-monatige Auszeit: „Work&Travel“ an alten Wassermühlen, Höfen in Österreich, Heuen in der Schweiz, Olivenernte auf Lesbos – körperlicher Einsatz, dem Kopf Ruhe gönnen, Bewegung an der frischen Luft statt Sitzen in klimatisierten Räumen, – was für eine Erholung für Körper und Seele!

Und dann reifte die Idee, mir meine kleinen Auszeiten jede Woche zu gönnen – vier Tage Büro und ein Tag Auszeit. Ich begab mich also auf die Suche und fand über die ‚Landschaftsgruppe‘ zum Schepershof. Da diese aber nur einmal im Monat stattfindet, arbeite ich nun in den anderen Wochen überall da mit, wo gerade Bedarf ist – Stallarbeit, Feldarbeit, Gemüse putzen, mal Spülen fürs Café oder in der Käserei oder auch mal Vakuumieren für den Hofverkauf – ein breites Spektrum und zu tun gibt es immer genug. Gerade die einfachen Arbeiten wie Zwiebeln putzen sind die reinste Erholung für

den Kopf – Zeit, die Gedanken schweifen zu lassen oder auch mal gar nichts zu denken – und jede fertige Kiste ein kleines Erfolgserlebnis! Und wieviel Freude macht es mir, den Schweinen wieder einen sauberen Platz zu schaffen, sie mit leckeren Dampfkartoffeln, Molke oder Grünklee zu füttern und die Kleinsten mit ein paar Streicheleinheiten zu verwöhnen, dann die Arbeit bei den Kühen, die so eine Ruhe ausstrahlen und uns die Milch liefern, aus der in der Käserei so viele leckere Sachen gemacht werden.

So finde ich hier nicht nur die Abwechslung, die ich gesucht habe, sondern lerne auch noch ganz viel über biologische Landwirtschaft und die Erzeugung guter Lebensmittel. Und es ist schon was ganz besonderes, Lebensmittel zu genießen, deren Produktion man von Anfang bis Ende mitbekommt und wozu man auch selbst einen kleinen Teil beigesteuert hat.

Ich komme jede Woche mit grosser Freude hierhin und fahre abends müde, aber mit grosser Zufriedenheit, nach Hause.

An dieser Stelle ein grosses „Dankeschön“ an alle hier am Hof, weil sie mich so toll in ihre Gemeinschaft aufgenommen haben!

Raphaela Schulenberg





## Die Landschaftsgruppe

Irgendwann zum Jahresbeginn 2017 erreichte uns ein Rundbrief etwa diesen Inhalts: „Wer ist bereit, den Schepershof regelmäßig tatkräftig zu unterstützen?“ Für ein erstes Treffen wurde Samstag, 18. Februar, 9:30h, vorgeschlagen. Für mich war sofort klar: „Da mache ich mit!“ Dass sich sogar mein Mann Christian anschloss, war eine freudige Überraschung. Zum vorgeschlagenen Termin kamen ca. 10 Menschen. Wir erfuhren, dass es unsere Aufgabe sein sollte, die „Außenanlagen“ zu pflegen – klar, dass die paar Hofleute mit all ihrer vielen Arbeit so etwas nicht auch noch leisten können!

Unter Thorsten Rentz' fachkundiger Anleitung haben wir uns seither an jedem 3. Samstag im Monat getroffen. Wir haben Hecken beschnitten, Bäume „gelichtet“, Brennnesseln da entfernt, wo sie nicht hingehören, den Bereich um den Teich von Totholz befreit, von Brombeeren überwucherte Rhabarberpflanzen freigelegt, Haselnussbüsche in ihre Schranken gewiesen, angelegte „Sichtachsen“ über die Felder wieder sichtbar gemacht und dabei mit

abgesägten Ästen und Zweigen Rückzugs- und Brutmöglichkeiten für Igel, Rotkehlchen und Zaunkönig geschaffen. In regelmäßigen Abständen forderte Thorsten uns auf, die Arbeit zu unterbrechen und wahrzunehmen; zu schauen, zu lauschen – so wurden Beobachtungen ermöglicht, die sonst unbeachtet geblieben wären. Von Karla, Christild und Sarah wurden wir immer aufs Köstlichste bewirtet: mit Obst und Kuchen nebst Getränken zur Pause gegen 11 Uhr und um ca. 13 Uhr mit einem leckeren Mittagessen.

10 Leute waren wir nicht immer – manchmal war auch nur einer von uns mit Thorsten dabei; aber: Spaß gemacht hat es jedes Mal, und gelernt haben wir jede Menge! Unsere Verbindung zum Schepershof ist durch diese „Arbeitssamstage“ eindeutig gewachsen; es ist ein schönes Gefühl, sich beim Gang über das weitläufige Gelände sagen zu können: „Hier habe ich schon mit Hand angelegt, und dort, wo jetzt die Rosen so üppig wachsen, habe ich im Frühling Brombeerranken und Brennnesseln entfernt ...“

Für uns ist es eine beschlossene Sache: wir wollen weiter mit dabei sein, unter Thorstens geschultem Blick und behutsamer Anleitung dazu beizutragen, dass der Schepershof weiterhin eine Oase sein kann, in der Mensch und Tier sich wohlfühlen.

Im nächsten Jahr geht es weiter, jeden 3. Samstag im Monat. Auch neue helfende Hände sind jederzeit willkommen!

Verena Maxeiner



## Landbau-Praktikum

Hallo, wir sind Marlene und Flora, beide 14 alt und waren im September ein Praktikum auf dem Schepershof gemacht. Wir besuchen eine Waldorfschule, an der es üblich ist, in der 9. Klasse ein Landbau-Praktikum zu machen.

Da der Schepershof durch Käserei, Viehhaltung, Ackerbau, Hofladen und Cafe sehr vielfältig ist, waren wir uns schnell sicher, dass wir dort unser Praktikum machen möchten. Unsere Arbeit war sehr vielfältig. Vom Assistieren in der Käserei über die Arbeit im Stall bis hin zum Ernten konnten wir alles einmal ausprobieren. Jeder Morgen begann damit, dass wir um 7.30 Uhr Frühstück gemacht haben. Vor der Arbeit, die je nach Wochentag zwischen 9:15 Uhr und 9:45 Uhr angefangen hat, wurde besprochen, was es zu tun gab. Die eine Hälfte des Praktikums waren wir im Stall und haben geerntet und die andere Hälfte der Zeit, waren wir im Café und in der Käserei.

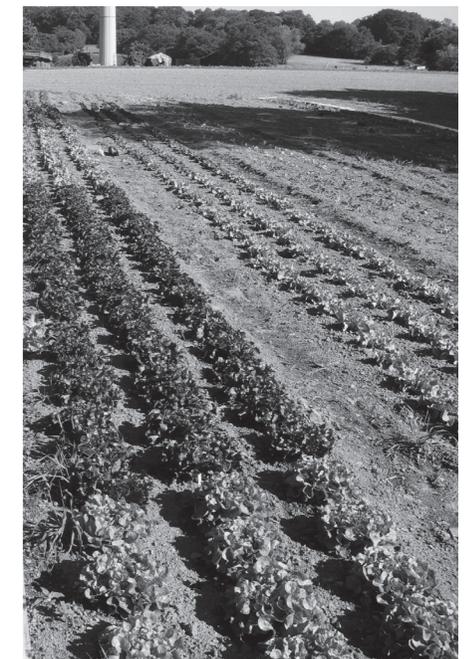
Zwei unserer Praktikumstage sahen so aus: Heute war unser zweiter Praktikumstag. Zuerst haben wir Frühstück gemacht. Nachdem wir gefrühstückt haben, haben wir Arbeitsbesprechung gemacht. Danach hatten wir getrennte Aufgaben. Ich bin mit Karla in die Käserei. Dort habe ich zuerst kurz beim Käsen zugesehen. Meine Aufgabe danach war es, leere Eimer und Käseformen zu spülen. Danach durfte ich beim Befüllen der Käseformen helfen. Auch beim Abfüllen des Quarks habe ich geholfen. Anschließend habe ich die Gläser etikettiert. Vor dem Mittagessen habe ich dann nur noch den Käsekessel gesäubert. Nach der Mittagspause habe ich im Café geholfen. Danach haben wir mit Karla und Yvonne die aufgequollenen Laibe aus dem Käsekeller zum Vakuumierer gebracht. Der am Morgen hergestellte Quark wurde dann in den Hofladen gebracht.

Die letzte Aufgabe des Tages war, Karla beim Spätzlemachen zu helfen. Um 18.00 Uhr hatten wir Feierabend. (Flora)

Heute, am achten Tag, waren wir im Stall. Nach dem Frühstück bis zum Mittagessen haben wir abgeschnittene Äste gebündelt, so dass sie zu Laubheu getrocknet werden konnten. Bevor es dann wie jeden Tag um 13.00 Uhr Mittagessen gab, haben wir die Schweine gefüttert. Nach der Mittagspause wurde der Hühnerstall ausgemistet. Um 16.30 Uhr fing der Stalldienst an. Dabei mussten wir die Kühe in den Melkstand treiben, Kühe füttern und die Eier bei den Hühnern einsammeln. Um 18.00 Uhr hatten wir frei und haben anschließend noch zu Abend gegessen. (Marlene)

Besonders viel Spaß hat uns das Ernten und die Arbeit im Stall gemacht. Am 29.09.2017 war unser letzter Tag auf dem Schepershof und wir können sagen, es war eine sehr, sehr schöne Zeit, in der wir viele tolle Erfahrungen und Erlebnisse sammeln und viele neue nette Leute kennen lernen durften.

Flora und Marlene





## Werner macht einen Frühlingsspaziergang

Es war ein wunderschöner Frühlingmorgen. Moni, die damals den Hofladen leitete, bereitete die Gondeln mit dem Obst und dem Gemüse für den Verkauf am Nachmittag vor. Ich räumte Tüten mit Schepershof-Getreide ins Regal vor der großen Fensterwand. Ich mußte immer wieder aus dem Fenster schauen, weil in den Blumenbeeten vor dem Laden und vor dem Giebel des Fachwerkhouses die ersten Blüten leuchteten. Und alles strahlte so.

Doch, was ist das? Sehe ich richtig? Da kommt ganz gemütlich ein riesiges Schwein – mindestens 1,20m hoch und bestimmt 2,50m lang vom Schweinestall, dem heutigen Hofcafé, anspaziert. Es wendet sich nach links und schnuppert an den Blumen, es tänzelt nach rechts und steckt den Rüssel ins Blumenbeet. Ich bin fasziniert, wie leichtfüßig sich dieses schwere Tier bewegt, und ich hatte noch nie solch ein großes Schwein gesehen!

Dann wird mir endlich bewußt, wie gefährlich die Situation auch ist und rufe: „Moni,

Moni, was ist das da draußen?“ Moni: „Ohje, das ist Werner, der Eber! Hol Du schnell Ludger, der kann mit dem Tier umgehen, ich halte Werner inzwischen in Schach.“ Schon ist Moni durch die Seitentür verschwunden und taucht in der Einfahrt mit einer schweren, eisernen Sackkarre auf. Wie ein Torero bewegt sie die Sackkarre vor Werners Kopf. Und der traut sich tatsächlich nicht mehr weiter vorwärts! Ich laufe inzwischen über den Hof und rufe immer wieder so laut ich kann: „Luuudgeer, der Eeber ist los!“ Zum Glück taucht Ludger schnell auf und hat auch eine Heugabel dabei. Nun lenken Moni und Ludger mit Sackkarre und Heugabel den Eber zurück in den Stall.

Was war passiert? Schweine sind bekanntlich intelligente Tiere. Und Werner scheint besonders intelligent zu sein. Er hat an seinem Verschlag die beiden obersten schweren Bretter so weit hochgeschoben, daß sie auf einer Seite aus der Führungsnut im Eckpfosten gerutscht sind. Dann ist er über die unteren Bretter hinweg gestiegen und losspeziiert.

Der Eber ist wieder in seinem Verschlag, Ludger hat die schweren Bretter wieder in die Pfosten eingeschoben und mit einem Holzkeil gesichert. Ich melde zwar Zweifel an, ob der kleine Keil Werners Kräften genug Widerstand leisten kann, aber Männer wissen sowas ja besser ...!

Wir drei Menschen gehen wieder unserer Arbeit nach. Ich traue der Ruhe jedoch nicht so ganz. Habe ich da nicht so etwas wie einen Quieker gehört? Ich schaue in Richtung Schweinestall – und tatsächlich war Werner wieder aktiv. Diesmal hat er aber nur das oberste Brett hochgeschoben und das Hindernis konnte er mit seinen kurzen Beinen nicht übersteigen. Er hatte den Kopf schon nach draußen vorgestreckt, das hochgeschobene Brett war ihm dann jedoch auf den Nacken gefallen und er konnte nicht mehr vor oder zurück.

Der clevere Werner guckte jetzt ganz dumm aus der Wäsche, oder besser gesagt: ER GUCKTE GANZ DUMM AUS DEN BRETTERN!

Ingrid Jörgens



## „Meine süße kleene Ronja Marlene ...“

**oder: Wie wir zu den Ziegen gekommen sind bzw. sie zu uns (zurück)**

Endlich wieder Ziegen auf dem Schepershof: Vorn am Hofeingang auf der Teichwiese im ehemaligen Gänsestall wohnen seit den Sommerferien zwei junge Ziegendamen. Geboren sind sie im Frühjahr 2016 als Zwillingstöchter der „Alten Ziege“ „Anni“ auf dem Schulbauernhof (Hof Dickten) der Windrather Talschule. „Anni“ stammt ursprünglich aus der Zucht von Ludger Weiligmann vom Schepershof. Sie wurde an den Örkhof weiter gegeben, konnte sich dort aber nicht in die Herde einfügen und wurde an den Hof Dickten verschenkt.

Annis Töchter fanden als Lämmer ein neues Zuhause, wo sie jedoch im Sommer 2017 nicht mehr bleiben konnten und an den Hof Dickten zurück gegeben wurden. Der Schulbauer vom Hof Dickten suchte wiederum neue Besitzer, fand jedoch nur Menschen, die die beiden Ziegen schlachten lassen wollten. Dieser Schlachtermin platzte im letzten Moment, weil den Käufern die

Schlachtkosten zu hoch waren. Nachdem ich diese Odyssee der beiden Toggenburger Ziegendamen und die Betroffenheit der täglich auf dem Hof Dickten arbeitenden Schülerinnen der Talschule über längere Zeit verfolgt hatte, ließ ich mich von meiner Tochter zur „Rettung“ der Tiere überreden. Unsere neuen Ziegen kehren also gewissermaßen nach Hause zurück. Den Gänsestall richteten wir mit geringem Aufwand ziegengemäß ein und holten die beiden mit dem Pferdehänger ab. An Schafnetze und Stromzaun waren sie schon gewöhnt, so dass sie nur selten abhauen. Sie sind Feinschmecker und lassen sich gern mit Leckerlies locken, so dass wir sie nach kurzer Zeit des angeleiteten Spazierengehens jetzt frei laufend, wie Hunde, auf Hofrunden ums Windrad mitnehmen können. Ihre Namen „Ronja Räubertochter“ und „Marlene Räuberhauptfrau“ stammen aus beliebten Kinderbüchern, wobei uns beim Hören einer CD von „Klaus der Geiger“ aufgefallen ist, das er ein Lied über seine Tochter geschrieben hat, dessen Refrain lautet: „Meine süße kleene Ronja Marlene“.

Dass sie richtige Räuberinnen sind, zeigen sie beispielsweise beim Einbrechen durch das für sie winzige Tor von der Hühnerweide in den Hühnerstall. Wir haben sie schon mehrfach völlig selbstverständlich neben den Hühnern im Hühnerstall stehend und an deren Futtertroge fressend gefunden. Und in der Kombination mit Rindern auf der selben Weide können sie sich gegen die viel größeren Tiere problemlos durchsetzen.

Ziegen als Hof- und Haustierte unterscheiden sich enorm von allen anderen Tierarten auf dem Schepershof: Sie sind noch sehr viel intelligenter, viel willensstärker, um nicht zu sagen „bockig“, wie schon erwähnt Feinschmecker, also bitte keinen Salat, aber Distelblüten, Brombeerblätter statt Erlen, Ampfer und andere Unkräuter, aber kein schnödes Gras. Im Grunde also die optimale Ergänzung zu den anderen Weidetieren, zur Heckenpflege und dem Abfressen von Wegrändern geeignet, weil sie am liebsten den Luftraum, die vierte Dimension, Hecken und Bäume, beweidet. Auf den Hinterbeinen stehend oder in Büsche kletternd fressen Ronja und Marlene ihre Ration von dem, was wir sonst abschneiden müssen. Dabei ist der Futterverbrauch weniger als ein Zehntel von dem einer Kuh und die Futtermittelverwertung sehr viel besser.

Dank ihrer Menschenbezogenheit kommentieren sie jede sichtbare Bewegung mit zartem Meckern und würden am liebsten ständig mit allen Menschen Gemüse ernten, jäten, Kühe holen oder spazieren gehen. Mal sehen, was wir mit dieser ganz anderen tierischen Qualität auf dem Schepershof anfangen können, ob es vielleicht irgendwann Zicklein gibt, Ziegen- statt Lamawanderungen angeboten werden, die Ziegen bei den Kühen in der Herde mitlaufen oder sie die Hühner langfristig gegen Greifvögel und Füchse beschützen ...

Yvonne Bergmann



## Die Naturschutzjugend im NABU

Das Laub fällt, Weihnachten schon in Sicht. Upps! Und schon sind seit dem letzten Hofbrief zwei Jahre vorbei und wir haben einfach durchgemacht, und das elfte und zwölfte Jahr der Naju-Füchse waren mal wieder sehr ereignisreich und voller Taten-drang.

Wir haben das große Insektenhotel mit einem Igelhotel und Hummelhotel erweitert, was sich als so arbeitsintensiv herausstellte, dass wir einen Überlängentag bis zum frühen Abend einlegen mussten, damit zur Frühlingssaison das Hummelhotel rechtzeitig fertig werden konnte. Zur Belohnung haben wir uns dann am gleichen Tage ein Wintergrillen mit Feuerchen gegönnt.

Im März erhielten wir Besuch von Frau Van den Bogaert von der Ruhr-Universität Bochum, welche im Rahmen ihrer wissenschaftlichen Forschungsarbeit alle Füchse ausführlich interviewte, um den Zusammenhang und die Wechselwirkung zwischen praktischer Kinder-/Jugendgruppenarbeit im Naturschutz und nachhaltiger Verände-

rung in Bewusstsein und Verhalten im Bereich Natur und Umweltschutz zu untersuchen und belegen zu können. Sie war von den Füchsen selbst, dem kontinuierlichen Bestehen und der Zusammensetzung der Gruppe ab Grundschulalter bis hin zum Abitur/Studium, sowie der Neugruppengründung der Feldmäuse 2013 durch Katrin und Pauline außerordentlich stark beeindruckt.

Im Frühling haben wir mal wieder ein gemeinsames Gruppentreffen der „alten Füchse“ und der „jungen Feldmäuse“ gemacht, was durch den großen Altersunterschied auch lustig spannend für alle war. Wir haben gemeinsam aufgeräumt, unsere Wildwiese geschnitten, und dabei von ganz nah einen jungen Feldhasen entdecken und beobachten können, der sich geduckt versteckt hatte.

Der Sommer war geprägt vom alljährlichen Hoffest, sowie unserer auch üblichen Hofübernachtung mit Zelten mit Grillen und Lagerfeuer. Auf der Nachtwanderung haben wir diesmal das seltene Glück gehabt,

Schnecken bei der Paarung an einem Baumstamm beobachten zu können. Ein hoch spannender Akt, der mehr an eine zirkusrei-fe Hochseilartistik am senkrechten Seil, bzw. klebrigen Schleimseil erinnerte.

Leider wurden die 6 Nistkästen des ersten Füchse-Vogelhotels unten am Bach durch Vandalismus unbrauchbar gemacht. Nun haben die Füchse alles wieder instand gesetzt, und die Vögel freuen sich. Als „Lohn“ der Arbeit haben wir einen Ausflug zur Ausstellung „Wunder der Natur“ im Gasometer Oberhausen gemacht.

Als Anerkennung und Dank für unsere lang-jährige ehrenamtliche Kinder-/Jugendgruppenarbeit am Schepershof wurden wir drei GruppenleiterInnen der Schepershof-Naju vom Vorsitzenden des NABU NRW Josef Tumbrinck zu einem Erfahrungsaustausch in die Landesgeschäftsstelle nach Düsseldorf eingeladen, um im Beisein des NABU-Mettmann Vorsitzenden Wolfgang Sternberg über uns berichten zu können. Wir danken an dieser Stelle den beiden für die fortlaufende Unterstützung und die wertschätzende positive Resonanz, die uns fröhlich aufbauend gestärkt hat. Und in diesem Jahr haben wir mit dem Anlegen der Wildwiese für Insekten am Insektenhotel alle Außenarbeiten an der Fuchshütte abgeschlossen. Um das zu feiern, haben alle Füchse im Juli das letzte Mal am Hof gezeltet und die Nacht durchgemacht. Es war ein würdiges



Abschiedsfest der Naju Füchse nach 12 Jahren aktivem Wirken auf dem Schepershof.

Und in diesem Sinne auch ein RIESEN DANK an alle weiteren Unterstützer, den Schepershof e.V. und die Betriebsgemeinschaft, auch von allen „neugierigen Füchsen“ Aileen, Hauke, Jana, Jasmina, Katrin, Paulina, Pauline und Robin.

Sehr erfreulich ist, dass Katrin und Pauline mit den Feldmäusen mein Anliegen und meine begonnene Kinder/Jugendarbeit auf dem Schepershof weiterführen.

Boris H. Isfort





## Streiflichter aus der Küche ...

### ...oder: Leben mit dem Provisorium

Wissen Sie, was das Größte ist? Für zwanzig (20!) Personen Suppe kochen und diese Suppe um 12:50Uhr (Essenzeit ist pünktlich um 13:00Uhr) mit dem ESGE-Stab zu pürieren (kennen Sie nicht? Ein Alleszerkleinerer perfektester Art, hier älteres Modell). Aber – das Schneidteil fällt in die heiße Suppe, tief unten liegt nun dieses Teil im Topf. Also fischen und wieder rein halten – geklappt, Suppe püriert, Nerven blank.

Zwei (2!) Jahre hat die Fischerei nach dem Schneidteil gedauert (Herr Schlevogt hatte es sogar einmal in seinem Essen). Also: initiativ werden. Weil keiner so recht zuständig ist, Zeit hat. Ein Samstag bei Karstadt, zehn (10!) Minuten und geklärt: das Teil ist ausgeleiert und kann neu bestellt werden für 10,50€.

Oder noch so was?

In der Gemeinschaftsküche steht ein toller Herd, fünfflämmig, Gas oben, Elektro unten. Aber, auch seit zwei (2!) Jahren: die Türen der Backöfen schließen nicht mehr richtig. Das heißt: Heizen der Öfen klappt nur mit je einem Stuhl davor, der die Klappe zuhält.

Super! – oben sollen Sie in drei Töpfen kochen, verrühren, abschmecken und da stehen dann zwei Stühle im Weg. Können Sie sich das überhaupt vorstellen? Den Backöfen braucht man fast täglich. Aufläufe und Ofenkartoffeln sind sehr beliebt! Dann beginnt das Fragen, ja wo der Herd wohl her ist, wer sich mal damit befassen kann. Der Installateur, auch zuständig für die Holzheizung, kommt, und nun das Größte: in der Scheune lagert schon lange ein ähnlicher Herd, die Türen sind gleich: ausbauen, austauschen, fertig. Ofen geht und alles ist gut. So ist das!

Regine Neunzig



## Hymne auf die Tomate

Tomaten – alle rot? Denkste! Vielfalt statt Einfalt, Freiheit für die Tomaten!

Hellrot, dunkelrot, lila-braun, gelbgrün, gestreift, mit „Kragen“, goldgelb, weißgelb, orange, rosa, pink, dunkel-violett ... Dick bis 300g/Stück oder klein bis Johannisbeergröße, Blätter fein gefiedert oder dicklappig, Wachstum üppig wuchernd, im Nullkommnichts am Haltedraht angekommen oder von wenigen großen Früchten überfordert-langsam wachsend.

Der Duft im Tomatenbestand ist unbeschreiblich gut (außer zum Herbst hin, wenn es anfängt, pilzlich zu riechen) und intensiv, vor allem wenn man die Pflanzen beim Pflegen (ausgeizen und hochbinden) oder Ernten berührt und die Finger vom pflanzeigenen Saft, der in feinen Perlchen auf der Pflanze verteilt ist, grüngelb krustig werden.

Und dann das Ess-Erlebnis sonnenwarmer Tomaten, vollaromatisch frisch vom Strauch gepflückt, geballte Sonnenkraft zusammen komponiert mit Süße und Säure!

Und das Leuchten der Kunden-Augen beim Anblick der Farben- und Formenvielfalt, die persönlichen Vorlieben, die Schilderung, dass trotz Empfindlichkeit auf „normale“ Tomaten manche der samenfesten Sorten einwandfrei vertragen werden.

Danke, ihr nachtschattigen Genussbringer, die ihr ursprünglich als Zierpflanzen nach Europa kamt, für die Gaumenfreuden! Ob pur, mit Salz, Pfeffer, Basilikum, auf Brot, mit Frischkäse ... immer lecker!

Karla Ulber





## Sechs wunderbare Tage

Schepers-Hoftheaters: Zur Rechten der Schweinestall als Orchestergraben, aus dem zu jeder Mahlzeit ein vielstimmiges Konzert ertönt, unmittelbar davor die Arena, in der die Ritter des Hofes heldenhaft auf Drachen in Gestalt von Landmaschinen reiten, auf einer zweiten Bühne rudelweise Eltern, ihre bezaubernden Kinder beschaukelnd, im Hintergrund vier Tische für immer wieder neue köstliche Gerichte. In einer solchen Umgebung macht das Sortieren von Schrauben wie jede andere nützliche Arbeit einfach nur Spaß.

Lutz Heusinger



Vorher

Schrauben mit Innensechskant, Torx-Schrauben, Sechskantschrauben, Kreuzschlitzschrauben, Schrauben mit Schlitz, Spezialschrauben, Scheiben, Distanzhalter, Niete, Spezial-Holzschrauben, Sicherheitsschrauben, Gewindestangen, Dübel, Grobschrauben, Rundstahl-Bügel, Sechskantmutter, Vierkantmutter, Sicherungsmutter und manches mehr, im Laufe der Jahre auf 12 Regalmetern zusammengekommen, durcheinander gepurzelt, angerostet und verstaubt, galt es zu bändigen, in eine auf Anrieb



Nachher

durchschaubare, unstörbare Ordnung zu bringen – sozusagen als Muster und Speisekammer für eine später noch aufzuklarende Werkstatt, genauer gesagt: landwirtschaftliche Hexenküche. Dank der bereitwillig erteilten Auskünfte der Profis vom Hof ließ sich die Aufgabe auch von einem Dilettanten (Liebhaber wohl geordneter Kleinteile, [siehe Abb. 2](#)) lösen.

Ausgeführt wurde die Arbeit vor der Werkstatt, sozusagen in der Königsloge des



## Kleiner Beitrag zu einer ...

### ... „never ending story“: Das Windrad

Die Fakten:

Bau- und Aufstelljahr: 1991 (also vor 27 Jahren)  
Stillstand seit 2 Jahren.

Grund: Fehler an den Bremsenrichtungen, aber vor allem Mangel an qualifiziertem und engagiertem Servicepersonal.

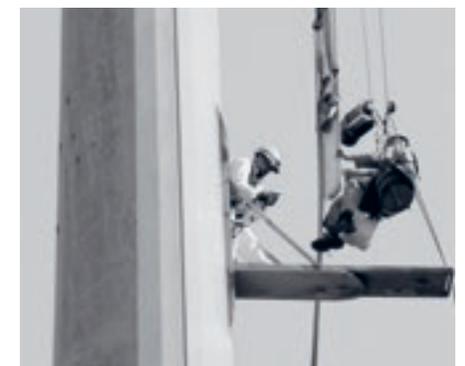
Inzwischen hat sich nun ein engagierter, ehrenamtlicher Techniker gefunden, der das Bremsenproblem in Angriff genommen und vorerst gelöst hat. Bei Probeläufen hat sich herausgestellt, dass ein durch Blitzschlag vor zwei Jahren beschädigtes Teil der Elektrik nach Auswechslung fehlerhaft funktioniert und nun erneut ausgewechselt werden muss. Wenn dies in absehbarer Zeit erfolgt ist, kann ein neuer Probelauf erfolgen.

Ist der erfolgreich, wird sich zeigen, ob und unter welchen langfristigen Bedingungen das Windrad wieder in Dauerbetrieb gehen kann.

Wie schon mehrfach erläutert, gibt es keinen möglichen Nachfolger für diesen Standort. Die Alternative heißt also Stilllegung und Abbau – und davor schrecken wir noch zurück, da die aufgetretenen Fehler bisher alle nicht grundsätzlicher Natur waren – und das Windrad immerhin Energiekosten von 6–8.000€ jährlich einspart – wenn es denn Strom produziert ohne allzu große Reparaturkosten!

Die Hoffnung stirbt zuletzt ...

Als noch immer optimistischer Betreuer vom Hof, Dirk Lücke.





**Schepershof e.V.**

Gemeinnützige Gesellschaft für  
praktische Naturwissenschaft,  
Pädagogik und Sozialtherapie e.V.  
Windrather Straße 134, 42553 Velbert  
IBAN: DE86 430 609 670 012 753 800  
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