





Liebe Freundinnen und Freunde des Schepershofes!

Nun haltet ihr den Hofbrief Nummer 58 in den Händen, im Jahr 40 nach Gründung des Vereins „Schepershof e.V.“!

Zwar haben wir das Jubiläum nicht offiziell gefeiert, doch blicken wir dankbar auf diese große Zeitspanne zurück, in der der Schepershof zu dem wachsen und gedeihen konnte, was er heute ist: ein vielseitiger biologisch-dynamischer Betrieb mit einer breit aufgestellten landwirtschaftlichen Urproduktion (Ackerbau, Gemüsebau, Grünland, Tierhaltung mit Milchkühen, Mastschweinen und Hühnern), Veredelung der Milch in der Windrather Bauernkäserei und einer starken Direktvermarktung im Hofladen und Café.

Viele Menschen haben den Hof in der Vergangenheit aufgebaut, gestaltet, begleitet, geprägt und mitgetragen, ob nun als hier im Alltag Tätige oder im Umfeld in Verein und Landwirtschaftsgemeinschaft Mittragende oder als Kunden und Abnehmer der Hofprodukte. Ihnen allen gilt unsere tiefe Dankbarkeit, dass sie den Hof in diesen 40 Jahren durch ihre Unterstützung so weit gebracht haben!!!

Mit diesem Hofbrief möchten wir euch wieder einen kleinen Einblick in unsere Arbeit und das Leben auf dem Hof ermöglichen und freuen uns auf das neue Jahr 2020; auf dass wir alle gemeinsam diesen kostbaren Organismus „Schepershof“ weiter beleben, gestalten und voranbringen werden!

„Die Samen der Vergangenheit sind die Früchte der Zukunft.“ (Buddha)

Viel Freude beim Lesen und Eintauchen wünschen die Hofgemeinschaft und der Schepershof e.V.!

Inhaltsverzeichnis:	
Der Schepershof e.V.	2
Betriebsspiegel Schepershof	4
Mitarbeiter und Ehrenamtliche	6
Kuhgebundene Kälberaufzucht!	8
Das landwirtschaftliche Jahr 2018/2019	12
Die Neuen im Garten	14
Einladung zum Spaziergang auf dem Schepershof	16
Altenteiler: Der Schepershof ist unser Zuhause.	18
Als Bulle hat man es auch nicht leicht!	20
Neues vom Hofladen	22
Das Schepershof-Café 2019!	24
Schon fast vier Jahre!	25
Die Käserei 2019: Danke an Alle!	26
Legehennenhaltung auf Bio-Betrieben und die Brüder	28
Ein Aufruf zum Mitdenken und vielleicht mitmachen!	29
Sei schlauer, werde Bauer!	30
„Hier sollen wir wohnen!“	31





Betriebsspiegel Schepershof

1979 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	33,0 ha
Ackerland	32,0 ha
Landwirtschaftliche Nutzfläche	65,0 ha
Hoffläche gesamt	73,1 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
- 2 Ziegen
- 8 Katzen
- 2 Hunde

Ackerbau

Kleegrass, Back- und Futtergetreide, Kartoffeln



Gemüsebau:

2 ha Feldgemüse und Feingemüse (im Freiland und 200 m² im Folienhaus).

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. Seit Neuestem wird auch die Bäckerei Troll in Essen-Werden mit Dinkel und Weizen von uns beliefert.

Fleischverarbeitung: Zu regelmäßigen Terminen werden Schweine, Rinder oder Kühe geschlachtet und für den Hofladen zu Frischfleisch und Wurst verarbeitet.



Vermarktung

Hofladen: Neben eigenen Produkten wird Zukaufware von den Windrather-Tal Höfen und anderen Bio-Höfen sowie Waren vom Bio-Großhandel verkauft.

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

Weiterverarbeitung und Kooperationsbetriebe





Mitarbeiter und Ehrenamtliche auf dem Hof

Die Verantwortlichen:

Yvonne Bergmann und Oliver Kornrumpf (mit Emilia) und Karla Ulber

Mitarbeiter:

Benjamin Westermann und Clara Knorpp (mit Jonah, Leolo und Frieda), Ricarda Vinkenflügel, Paul Westhues, (Luisa Schmitt)

Auszubildende in der Außenwirtschaft:

Jimmy und Kristin Enderes

Dirk und Liesel Lücke als Altenteiler, Michael Stock als unser Mann für alles, regelmäßige Praktikanten von Schule und Uni (vor allem im Sommer)

Ehrenamtliche Helfer:

Im Alltag auf dem Hof helfen uns regelmäßig Raphaela Schulenberg, Jürgen Neuhaus und Andreas Stiller

In der Käseerei:

Antje Weigt, Ricarda Vinkenflügel und Christopher Krauel

Im Café:

Sarah Vehreschild, Farah Fischbach, Anja Lilienweiß, Esther Lundershausen, Maïke Szymanski, Sophie Grünendahl, Ruth Westhues

Im Hofladen:

Saskia Gorzolla, Nina Riediger, Clara Knorpp, Christine Lundershausen, Rebecca Jung, Maren Ranft, Dorothee Glasshoff, Ramona Goerdten



Was uns besonders berührt (1):

Kuhgebundene Kälberaufzucht! Schon lange auch bei uns.

Seit dem 1. Oktober 2019 kennzeichnet das neue Siegel „Zeit zu zweit – für Kuh und Kalb“ kuhgebundene Kälberaufzucht (Gemeinschaftsprojekt des Nutztierschutzvereins PROVIEH e.V. und der Demeter HeuMilch Bauern) lese ich in der Lebendigen Erde und denke, Mensch, das machen wir doch schon seit Langem, da will ich jetzt auch so ein Siegel!

Beim weiteren Darübernachdenken frage ich mich, warum eigentlich?

Also, weil das Siegel schick aussieht, der Slogan gut klingt, aber eigentlich doch, um den Verbrauchern anhand eines weiteren Markenzeichens zu garantieren, dass wir Kühe und Kälber nicht am ersten Tag trennen, dass die Kälber von und mit ihren Müttern lernen, in der Welt zu stehen, dass die Tiere bei uns Trennungsschmerz nur leiden, wenn es wirklich notwendig ist ..., dass es sich also für alle Beteiligten lohnt, auf unserem Hof mit gutem Gewissen Milchprodukte sowie Fleisch und Wurst zu kaufen.

Dann lese ich mal genauer nach, welche Kriterien der so besiegelte Betrieb erfüllen muss:

- Alle Kälber, auch die männlichen, wachsen für mindestens vier Wochen bei der Mutter und/oder Amme auf. Passt fast immer auch bei uns, manchmal sind es allerdings ein paar Wochen mehr.
- Die männlichen Kälber verbleiben auf den Höfen und werden später vermarktet. Langstreckentransporte lebender Tiere, sprich Kälber, in die konventionelle Mast können somit verhindert werden. Dies trifft für uns zu, weil die Vermarktung der männlichen Kälber in die konventionelle Mast mit Enthornen, Haltung auf Spaltenböden ... seit Jahren jedes Mal weh tut! Darüber hinaus, dank politischer Restriktionen, die als „Seuchenverhinderungsmaßnahmen“ (BHV 1, Blauzunge) getarnt

werden sollen, ist der Markt komplett zusammengebrochen.

- PROVIEH e.V. hat alle Höfe der Erzeugergemeinschaft besucht und bestätigt die Einhaltung der Kriterien. Das klingt nach ganz schön viel Arbeit für die Kontrollierenden und nach noch mehr Bürokratie für uns Bauern, also eher nicht noch eine Kontrolle!

Alles gut, nachvollziehbar, wünschenswert, aber ist es auch für uns praxistauglich?

Weiter im Text: aha, die Demeter HeuMilch Bauern erhalten durch den Verkauf der Milch einen angemessenen Preis und garantieren dadurch die Einhaltung der Richtlinien und die hochwertige Aufzucht der Kälber.

Angemessener Preis hört sich auch sinnvoll an, dann bin ich gerne bereit zur „Einhaltung der Richtlinien“. Was ist beispielsweise der „angemessene Preis“ für einen Liter Milch? Bei uns teilen sich die Landwirtschaft, die Käserei und der Laden den „angemessenen“ Milchpreis.

Den sollen die Kunden aber auch noch bezahlen wollen und können, wo liegt also die momentane Grenze? Einen Euro und fünfzig Cent als Verkaufspreis für einen Liter Rohmilch im Laden fände ich angemessen, weil wir mit dem Gewinn daraus in kurzer Zeit den Kuhstall so umbauen könnten, dass die kuhgebundene Kälberaufzucht mittels mehr „Kuh- plus Kalbboxen“ platz- und arbeitsmäßig mehr Spaß machen würde.

Auf dem Schepershof machen wir das mit der kuhgebundenen Kälberaufzucht, weil:

- die Kuh in erster Linie lebt, um ihr Kalb aufzuziehen. Weil sie uns Milch, Mist, Fleisch, Präparatehüllen und Lebensfreude schenkt und so zur Grundlage des biologisch-dynamischen Betriebes unendlich beiträgt und wir ihr im Gegenzug dieses wesensgemäße Leben ermöglichen wollen.

- die Kälber dank des kontinuierlichen Kontakts zu ihren Müttern viel gesünder aufwachsen, im allgemeinen vitaler und lebhafter erscheinen, weil sie optimal versorgt sind und enorm viel von ihren Müttern lernen.
- ... und weil es einfach schön ist, Kälber bei der Kuh trinken zu sehen, die Freude der Mütter zu erleben, wenn sie von ihrer „Arbeit“ auf der Weide zu ihren Kälbern zurückkehren, die Interaktionen zwischen Kuh und Kalb zu beobachten und die natürliche Prägung mitzuerleben.

Ob derart aufgewachsene Kälber deutlich weniger oder andere Verhaltensstörungen zeigen, wie z.B. das gegenseitige Besaugen oder Stoßen bei Eimeraufzucht, bin ich mir nicht sicher. Unsere derzeitigen Kalbinnen – also erstgebärende Kühe –, die muttergebunden aufgewachsen sind, integrieren sich stressfreier in die Herde, auch weil sie früh vor dem Kalben schon bei den Kühen mitlaufen und sich so ihren Platz in der Gruppe entspannter erarbeiten können.

Der Ablauf bei uns im Stall ist momentan folgendermaßen: Die Kuh kalbt in Ruhe in einer Box, kümmert sich in den ersten Stunden mit unserer Hilfe (Erstversorgung der Kuh mit Wasser, Futter, Stroh und des Kalbes mit Biestmilch und gegebenenfalls homöopathisch) um ihr Kalb und trennt sich nach ca. 12 Stunden das erste Mal von ihrem Nachwuchs, um zum Melken zu gehen.

Hier wird zwei mal am Tag nur so viel Milch gemolken, dass das Kalb optimal versorgt ist und wir der Kuh nicht zu viel Leistung abverlangen. Nach dem Melken wird die Kuh zum Kalb zurückbegleitet, freut sich teilweise lautstark, nimmt jedoch auch die Belohnung in Form von Kraftfutter an ihrem Fressplatz bei den anderen Kühen gerne an. Die Trennung zu den Melkzeiten verkraften Kuh und Kalb in der Regel sehr gut. Die ermolken Milchleistung wird langsam gesteigert, bis

von einer „gerechten“ Aufteilung der Milch zwischen Kalb und Mensch ausgegangen werden kann. Wichtig finde ich, dass immer zuerst das Kalb trinken darf und dann gemolken wird, weil dann z. B. kein Zitzenbeißen bei leerem Euter durch das Kalb auftritt und zusätzlicher Stress für Kuh, Kalb und Mensch vermieden werden kann.

Die Trennungsphasen werden tierindividuell langsam verlängert, bis die Mütter nur noch stundenweise zum Tränken und Kümern zu den Kälbern gehen und die restliche Zeit des Tages in der Herde verbringen.

Je häufiger die Kuh diesen Ablauf bereits erlebt hat, umso bereitwilliger geht sie zum Melken und gibt ihre Milch, um anschließend zum Kalb zurückzukehren.

Diese Begleitung der Kuh stärkt meiner Meinung nach ihr Vertrauen in den betreuenden Menschen und trägt so sehr positiv zur Tier-Mensch-Beziehung bei.

Relativ schnell zeigen sich die Bedürfnisse der Kühe, mit der Herde auf die Weide zu gehen, und der Kälber nach Spielkameraden im Kälberverbund. Bei guter Beobachtung kann anhand des „Abnabelungsprozesses“ von Kuh und Kalb der optimale Trennungszeitpunkt gefunden werden. Nach sechs bis acht Wochen ist dieser Moment meist erreicht und das Kalb zieht um in den Kälberstall, die Kuh integriert sich dank täglichen Trainings problemlos wieder in die Milchkuhherde.

Allerdings gibt es bei uns auch Kühe, die gerne für immer bei ihren Kälbern bleiben möchten und sich gar nicht trennen können. Momentan haben wir Erstkalbinnen, die keine Milchkuhqualitäten zeigen, dafür aber umso mehr „Ammenverhalten“. Diese Tiere komplett aus der Milchproduktion herauszunehmen bedeutet für uns einen Verlust.

Es ist nicht so, dass dann alles wie von selber klappt, vielmehr brauche ich als Mensch in diesem definitiv nicht statischen System



sehr viel Disziplin und Willen zur Beobachtung der einzelnen Tiere, um deren Entwicklung beurteilen zu lernen und regulativ einzuwirken.

Jetzt bauen wir erstmal den Kälberstall mit Betonbodenplatte, ordentlichen Fressgittern und etwas mehr Platz so um, dass Kälber und Bauern sich darin wohlfühlen können.

Als nächstes „Stallbauprojekt“ steht dann eine Erweiterung der als „Kuh- und Kalboxen“ genutzten Rinderboxen an.

Gedanklich beschäftige ich mich seit einiger Zeit, inspiriert durch die z. B. an Waldorfschulen gängige Praxis, mit dem Thema „Sabbatical auch für Milchkühe“: Das soll kein Witz sein im Sinne von ein Jahr melken und dann eines aussetzen. Es bedeutet für mich, die Kühe nur alle zwei Jahre decken und kalben zu lassen, sie bei etwas geringerer Jahresmilchleistung nicht ein, sondern zwei Jahre durchgehend zu melken, aber die Gefahren, die bei jeder Kalbung für die Mutter bestehen, deutlich zu verringern.

Somit könnte ich eine insgesamt höhere Lebensleistung erhoffen. Das eine Kalb in zwei Jahren könnte dann länger bei seiner Mutter bleiben, die Gesamtzahl würde sich verringern, sodass wir immer alle Kälber behalten und dank entspannterer Fütterung aufziehen oder mästen könnten. Fraglich ist dabei, ob alle Kühe weiterhin fruchtbar blieben und

ob der Bulle mit seiner neuen Aufgabe umgehen lernt ...

So viele Ideen und so wenig Zeit! Auf jeden Fall bleibt es mit den Rindern immer spannend!

Yvonne Bergmann





Das landwirtschaftliche Jahr 2018/2019

Die Herbstbestellung der Ackerflächen 2018 hat aufgrund des sehr heißen Jahres mit kaum Niederschlägen in dementsprechender Trockenheit stattgefunden, ohne den für den Standort eigentlich normalen Zeitdruck aufgrund drohender und anhaltender Regenfälle (leider).

Die Entwicklung der Getreide- und Zwischenfruchtbestände verlief zunächst auch eher zögerlich. Die Aussaat der Camena Viermischung (Futterbaumischung aus vier Gräsern vom Saatgutproduzenten Camena) als Ergänzung des Futterbaus, um Lücken aufgrund der Dürre zu füllen, brachte leider keine Entspannung, weil es zum Keimen und Wachsen deutlich an Niederschlag fehlte.

Somit waren wir, wie bekannt sein dürfte, stark auf Futterzukaufe angewiesen.

Wie Sie dem Betriebsspiegel entnehmen können, hat der Schepershof Acker- und Weideflächen dazubekommen, was für uns eine sehr erfreuliche Entwicklung darstellt. Die bisher konventionell bewirtschafteten Flächen von Dirk Sondermann, von dem wir bereits seit Langem andere Flächen gepachtet haben, liegen links und rechts der Windrather Straße Richtung Neviges. Sie befinden sich im ersten Jahr der Umstellung auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Vom Hof Sondern sind nochmal ca. 2 ha Acker hinzugekommen, die schon anerkannte Demeter-Flächen sind.

Der Flächenzuwachs bedeutet für uns spannteres Arbeiten, da wir so in der Lage sind, unsere Tiere vernünftig mit Sommerweide und Winterfutter zu versorgen.

Was den Ackerfutterbau angeht, haben wir unsere Fruchtfolge um zwei Glieder erweitert (von fünf auf sieben Jahre), um besser mit den Veränderungen der klimatischen Verhältnisse umgehen zu können.

Zum einen bauen wir nun ein Gemenge aus Triticale und Erbsen an, welches wir wahlweise als GPS (Ganz-Pflanzen-Silage) oder als Druschfrucht ernten. Die zweite Erweiterung sind Ackerbohnen, die den Eiweißanteil in der Futtermischung erhöhen können.

Der GPS-Anbau hat sich in diesem Jahr schon bewährt: Wir haben über 70 Ballen von einer 1,7 ha großen Fläche geerntet (Normalertrag bei Silage ca. zehn Ballen pro ha), was eine gute Ergänzung zur knappen Kleegrasernte ist.

Die Getreidebestände haben sich trotz der Trockenheit (das zweite Jahr in Folge!) verhältnismäßig gut entwickelt und brachten bei der Ernte auch gute Ergebnisse im Korn- und Strohertrag.

Unsere Kartoffeln haben sich zunächst prima etabliert, sind aber massiv von Kartoffelkäfern befallen worden. Auf diese Schädlinge folgten die Drahtwürmer, welche für die Löcher

in den Knollen verantwortlich sind. Weil die Kartoffeln nicht früher schalenfest abreifen, konnten wir sie nicht vor der Fraßperiode dieser Würmer aus dem Boden holen und haben deshalb massive Verluste bei der vermarktungsfähigen Ware.

Die vergangenen zwei Extremjahre machen den Klimawandel bei uns spürbar. Wir beziehen unser Wasser derzeit aus eigenen Brunnen, sodass der fallende Grundwasserspiegel Grund zur Besorgnis gibt. Ohne diese Wasserversorgung ist dieser Standort nicht existenzfähig.

Deshalb versuchen wir, konservierende Bodenbearbeitung zu betreiben und dort, wo

es möglich ist, Dammkulturen einzusetzen, um dem Boden kein unnötiges Wasser zu entziehen und seine Wasserspeicherfähigkeit durch Humusaufbau zu erhöhen.

Auch mit der Frage des Auffangens von außerhalb der Vegetationsperiode fallenden Niederschlägen zur Bewässerung der Gemüsekulturen beschäftigen wir uns im Kleinen: Wassertanks rund um den Hof und am Windrad? Wie im Großen: Bau eines Speicherbeckens?

Mal sehen, ob auf diese zwei trockenen Jahre wieder neun verregnete folgen.

Oliver Kornrumpf



Die Neuen im Garten



Wir, Benni und Clara mit Jonah, Leolo und Frieda und, natürlich nicht zu vergessen, dem Dackel Alarich, wohnen und arbeiten nun seit fast einem Jahr hier auf dem Schepershof. Nach einigen Jahren des „Hofsuchens“ unsererseits und einigen personellen Wechseln auf dem Schepershof waren anfangs auf beiden Seiten die Sorgen vor dem wiederholten „Scheitern“ zu spüren.

Es stellten sich erneut die Fragen „Wie weit öffne ich mich, um die neuen Menschen kennenzulernen, mich aber nicht zu verletzlich zu machen? ... Wie viel Energie habe ich noch, um wiederholt herauszufinden, was die Hoffnungen, Erwartungen, Wünsche und Ängste der anderen Menschen sind?“ ...

So sind wir irgendwie vorsichtig und trotzdem schnell in ein aufregendes Jahr hier auf dem Schepershof gestartet.

Unser Arbeitsbereich ist vor allem der Garten, und wir sind zufrieden mit unserer ersten



aufregenden Gartensaison hier. Wie immer gibt es noch Wege der Optimierung und es braucht Zeit, den Familienalltag mit dem Arbeitsalltag zu verbinden, die Vermarktungsstrukturen, den Boden sowie die vorhandenen Maschinen besser kennenzulernen. Und auch mit so wenig Regen im Sommer müssen wir wohl lernen umzugehen.

Ein ganz besonderes Dankeschön an unsere Auszubildende Kristin, ohne die unser erstes Gartenjahr auf dem Schepershof nur halb so schön gewesen wäre!

Außerdem arbeite ich noch einige Stunden im Hofladen. Dort ist es für mich natürlich besonders schön, wenn explizit das hofeigene Gemüse gefragt ist.

So freuen wir uns auf die nächste Saison im Garten und ein weiteres bestimmt ereignisreiches Jahr hier auf dem Schepershof!

Clara Knorpp



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 2019/20 dort angebaut wird, verzeichnet. Wir wünschen gute Beobachtungen im Laufe des Jahres und hoffen, Euer/Ihr Interesse an der Fruchtfolge auf dem Schepershof und den Anbaumethoden geweckt zu haben. Für Fragen und Anregungen zu diesem Thema sowie vertiefende Gespräche sind wir offen. Zur Erhaltung und Pflege dieser wunderschönen Kulturlandschaft bitten wir Euch und Sie: Die natürlichen Grenzen der Flächen, Kulturen, hier lebenden und arbeitenden Menschen und Tiere zu wahren, nichts mitzunehmen, was Ihnen/Euch nicht gehört und auch nichts dazulassen, das Ihnen, Euch, Euren Kindern und Hunden gehört.

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.

Bisher gab es auf dem Schepershof eine fünfjährige Fruchtfolge, die sich wie folgt gliedert im ersten Jahr Klee gras, im zweiten Jahr Klee gras, im dritten Jahr Weizen/Dinkel, im vierten Jahr Kartoffeln/Gerste und im fünften Jahr Roggen/Hafer.

Aufgrund der klimatischen Veränderungen und den damit einhergehenden neuen Herausforderungen durch Wassermangel in der Vegetationszeit, Schädlinge, Unkräuter, Futtermangel, Bodenfruchtbarkeit versuchen wir momentan, unsere Ackerfruchtfolge langfristig neu zu gestalten: im ersten und zweiten Jahr Klee gras.

Zweijähriges Klee gras behalten wir bei, um dem Boden eine ausreichende Regenerationsphase zu gewähren, ihn dank des Klees und seiner Knöllchenbakterien mit zusätzlichem Stickstoff für die Folgekultur zu versorgen und den Kühen ausreichend Winterfutter bereitzustellen. Dieses Ackerfutter

wird in der Regel drei bis vier Mal im Jahr gemäht und siliert (in Folie eingewickelte Ballen) und den Kühen und Rindern gefüttert. Wächst es auf Flächen, die für die Kühe gut zu erreichen sind, wird es am Ende des zweiten Nutzungsjahres auch beweidet. Es dient aber nicht nur der Futtergewinnung, sondern trägt wesentlich zur Verbesserung der Bodenstruktur bei, weil der Klee den Boden stark und tief durchwurzelt und den Stickstoffgehalt im Boden erhöht. Dieser Nährstoff verbleibt nach dem Umbruch im Boden, mineralisiert zum Teil, und steht den folgenden Kulturpflanzen zur Verfügung.

Darauf folgt ein Herbstumbruch, also Grubbern und Pflügen, und die Herbstbestellung im dritten Jahr Winterweizen oder Dinkel.

Nach dem Drusch des Weizens oder Dinkels wird zeitnah eine Zwischenfrucht gesät, die den Boden über Winter bedeckt, um Auswaschung und anderweitigen Nährstoffverlust zu minimieren. Diese Zwischenfrucht friert über Winter – bei ausreichend Frost – ab, sodass im Frühjahr des vierten Anbaujahres Sommerackerbohnen gesät werden können.

Nach diesen Eiweißlieferanten für die Kühe steht als Futtergetreide im fünften Anbaujahr Wintergerste.

Der früh gedroschenen Gerste wird als Winterung Triticale (Roggen-Weizen-Kreuzung) mit Erbsen im Gemenge für Futtergewinnung,

wahlweise als Getreide oder Silage zu ernten, angegliedert. Im sechsten Jahr Triticale-Erbse.

An vorletzter Stelle der Fruchtfolge kommen die Kartoffeln als Sommerung und vor ihnen bedeckt wiederum eine Zwischenfrucht den Boden über Winter und reduziert mithilfe des enthaltenen Ölrettichs den Schädlingsdruck (Nematoden) für die empfindlichen Knollen. Damit den Kartoffeln auch am Ende der Fruchtfolge noch ausreichend Nährstoffe zur Verfügung stehen, wird an dieser Stelle nochmals mit Mist gedüngt.

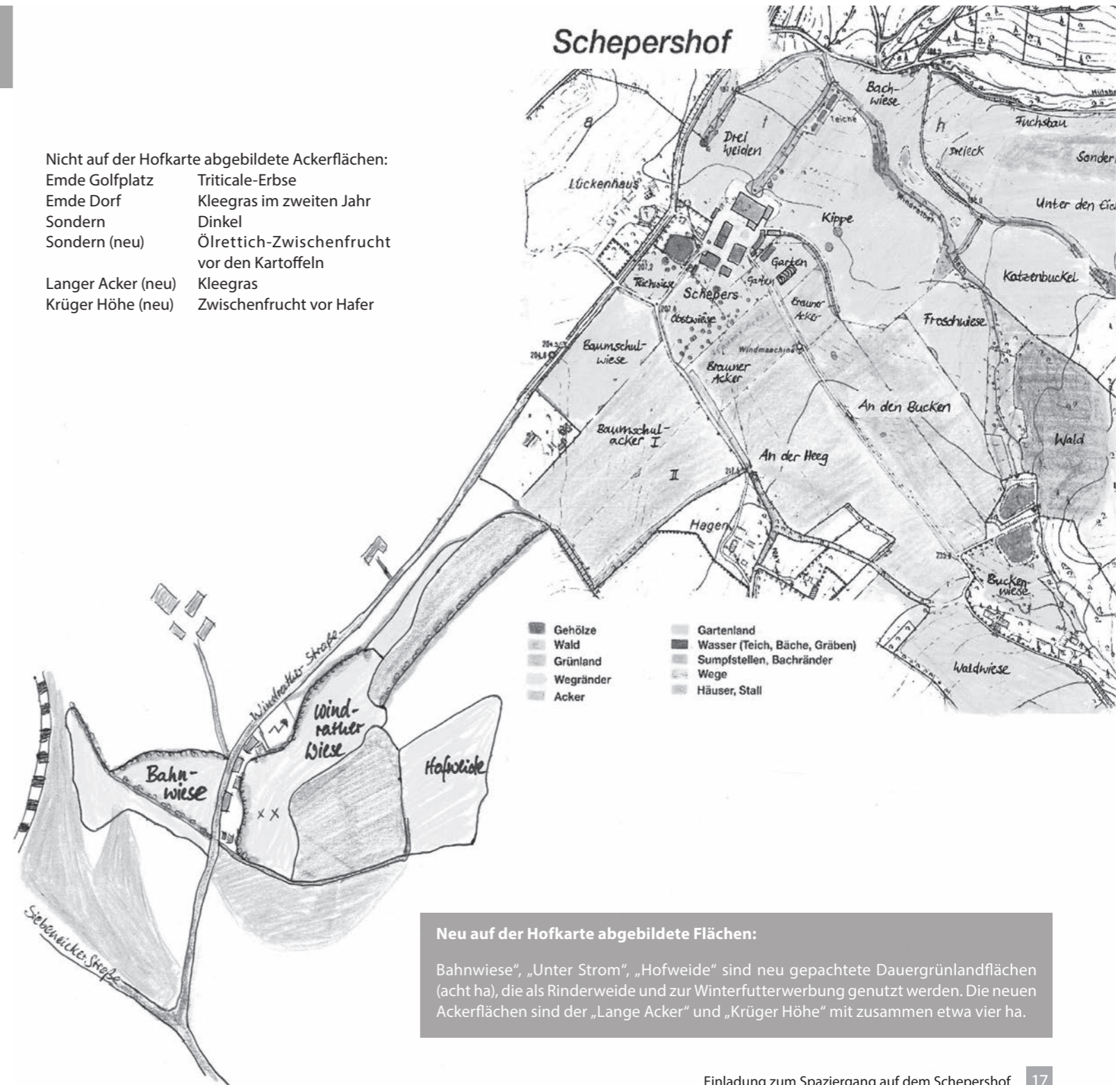
Roggen als „bescheidenes“ Brotgetreide oder Hafer als gesundes Kuhgetreide stehen am Ende der Fruchtfolge.

Auf unseren Ackerflächen wird 2019/20 Folgendes angebaut:

Baumschulacker I	Roggen
Baumschulacker II	Wintergerste
Sondermann	Klee gras im zweiten Jahr
Brauner Acker	Gemüse, Klee gras
An den Bucken	Weizen
An der Heeg	Klee gras, Gemüse

Fast alle Gemüseflächen aus 2019 sind mit Grünroggen und Winterzwischenfrucht eingesät. Für die nicht eingesäten war der Boden nach der Ernte schon zu nass.

Nicht auf der Hofkarte abgebildete Ackerflächen:	
Emde Golfplatz	Triticale-Erbse
Emde Dorf	Klee gras im zweiten Jahr
Sondern	Dinkel
Sondern (neu)	Ölrettich-Zwischenfrucht vor den Kartoffeln
Langer Acker (neu)	Klee gras
Krüger Höhe (neu)	Zwischenfrucht vor Hafer



Neu auf der Hofkarte abgebildete Flächen:
 Bahnwiese, „Unter Strom“, „Hofweide“ sind neu gepachtete Dauergrünlandflächen (acht ha), die als Rinderweide und zur Winterfutterwerbung genutzt werden. Die neuen Ackerflächen sind der „Lange Acker“ und „Krüger Höhe“ mit zusammen etwa vier ha.

Bisher schien alles so festgelegt: Die Altenteiler Liesel und Dirk Lücke wohnen in „ihrem Haus“ mit herrlichem Blick auf den Garten und die Obstwiese. Es wurde 1990 gebaut, nachdem das Haupthaus, in dem alle anderen Familien sowie die Mitarbeiter wohnten, aus „allen Nähten platzte“. Christiane Pyko, Mitglied der damaligen Betriebsgemeinschaft, wohnte bis zum Jahr 2004 ebenfalls dort – im Anfang auch noch zwei von Dirks Kindern.

Als wir im neuen Haus einzogen, waren wir noch beide in der Gemeinschaft aktiv – Haushalt, Kuhstall, Milchverarbeitung waren unsere Arbeitsbereiche und vieles andere mehr, wie das in so einer Hofgemeinschaft üblich ist. Die Konstante auf dem Schepershof ist die stete Veränderung – das erlebten wir in den immerhin 29 Jahren, seit wir im Haus wohnen, dazu die sieben Jahre, in denen wir das Haupthaus mitbevölkerten. Betriebsgemeinschaften entstanden neu, vergrößerten sich, schrumpften, wuchsen wieder mit neuen Beteiligten, stritten und versöhnten sich, gingen auseinander, verschlissen Mediatoren im Versuch, das soziale Miteinander mit dem individuellen Willen in Einklang zu bringen. Der Hof blieb dabei unversehrt, dank der sehr weisen Voraussicht der Gründerväter, die ihn in die Form eines e.V. brachten. Die Betreibergemeinschaft und das engagierte Umfeld können ihn gestalten, die Landbewirtschaftler können wechseln. Grund und Boden aber, Gebäude und Maschinen bleiben in Vereinsbesitz und davon unberührt.

Auch wir Lückes blieben, seit wir 1983 Teil der zweiten Betreibergemeinschaft waren, und wurden so ganz allmählich zum Kontinuum in wechselvollen Zeiten! Nach schwerer Krankheit Anfang des Jahrtausends nun seit vielen Jahren nicht mehr voll verantwortliche Mitglieder in der Betriebsgemeinschaft, aber eben dann aktive Altenteiler!

Irgendwann fiel uns auf, dass wir die 80 überschritten hatten und uns überlegen sollten: Was, wenn eine/r von uns geht, wo/wie bleibt der/die andere? Ist das inzwischen fast viel zu große Haus dann der richtige Ort? Ein wenig

abseits, viel Arbeit in Garten und Haus? Kann man die anderen Arbeitenden zunehmend um Hilfe bitten? Wäre es nicht besser, uns „kleiner zu setzen“, Stichwort Alten- oder Seniorenwohnung außerhalb? Gespräche mit umliegenden Einrichtungen wurden geführt – Ergebnis: mindestens zwei bis drei Jahre Wartezeit, wenig Platz, nur Alte um uns rum!?? :-)) Aber wir haben uns trotzdem auf die Wartelisten setzen lassen.

Wir dachten uns, es wäre nun Zeit, mit den Menschen, die zurzeit den Hof bewirtschaften und mit denen wir unser Leben teilen, zu reden und ihnen unsere Entscheidung, womöglich wegzugehen, mitzuteilen. Die Reaktion hat uns ein wenig überrascht – und sehr berührt. „Das finde ich gar nicht gut“, meinte Yvonne. „Ihr gehört hierhin, Ihr sollt hier alt werden – und auch hier sterben können! Das sollen auch die Kinder miterleben, denn es gehört zum Leben dazu!“ Die anderen bestärkten dieses Bild noch! Nach entsprechendem Ideenaustausch die einzig naheliegende Lösung: wir tauschen, die Familie Bergmann/Kornrumpf zieht ins „Haus Lücke“, die Lückes ziehen zurück ins Haupthaus, in deren hauptsächlich ebenerdige, altengerechtere Wohnung.

Und nun, etwa drei Monate nach dem entscheidenden Gespräch, sind wir schon umgezogen, nachdem unsere „Vormieter“ schon Mitte September zum erstenmal im ehemaligen Haus Lücke übernachteten!

Alle von außen sprechen von viel Mut zu diesem Schritt!

Für uns ist es so: Der Schepershof ist unser Zuhause, ganz einfach! Dazu gehören die Landschaft, die Tiere, das ganze Hofwesen mit allem, was hier lebt. Verwurzelt sein kann man das vielleicht nennen. Mit den zunehmenden Lebensjahren wird die Identifikation mit dem sozialen Auf und Ab ganz allmählich geringer. Dafür nimmt die Liebe zu für den „Raum Schepershof“, für das, was ich vorher mit Hofwesen bezeichnet habe.

Ich liebe die Dynamik, die jedesmal die neuen Menschen entfalten, die kommen und sich der Aufgabe stellen, Landwirtschaft und Hof nach

ihren Bildern zu gestalten. Von oben aus der Luft betrachtet, hat sich die Zahl der Gebäude auf der Hügelkuppe des Windrather Tals stetig erhöht, das Zuhause von Tier und Mensch immer weiter verbessert – aber es hört nie auf – ist nie genug – und nie fertig! Und das ist nur das Sichtbare. Zurzeit versucht eine Gruppe von Freunden aus dem Umkreis, das Nichtsichtbare dieses Platzes zu erforschen, mit dem Ziel, im Idealfall ein erfüllenderes Miteinander von Ort und gestaltenden Menschen zu erreichen.

Liebe Leser, Ihr seht, immer sind Menschengestalt und -liebe hier aktiv. Und dabei habe ich noch kaum gesprochen von den Menschen von außen, in deren Geist und Herz der Schepershof seinen Platz hat, nicht nur den langjährigen Begleitern und Mitgestaltern.

Sie kommen, um sich den Hof durch seine Produkte sozusagen einzuverleiben.

Sie kommen, um ihren Kindern etwas von dem zu zeigen, was Natur bedeutet.

Sie kommen als Einzelne, um sich einzubringen in Hofleben und -arbeit.

Sie kommen als Lernwollende, um einen Weg für ihr Leben oder einen Lebensplatz für sich zu finden.

Es kommen immer mehr, und das Konsumierenwollen nimmt zu, besonders seit das Hofcafé von Latte macchiato bis Demeterkuchen und Softeis und Kinderspielplatz eine Vielzahl von Möglichkeiten bietet!

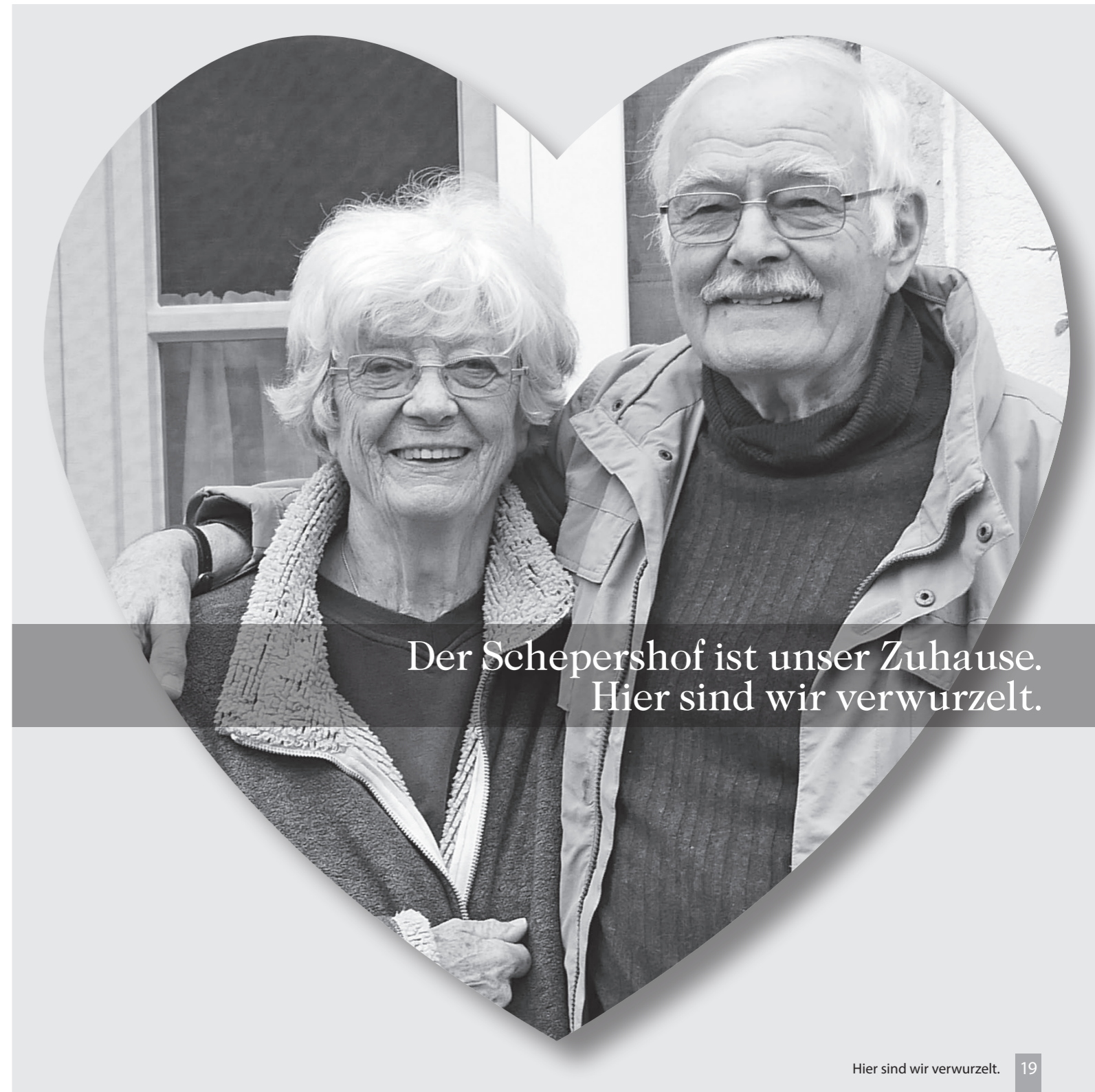
Ich hoffe aber, dass in der Vielzahl unserer Besucher die Menschen, die dem Hofwesen ein wenig näherkommen wollen, dazu die Möglichkeit finden, so sie es denn wollen.

Das war ja die Grundidee: Der Schepershof als ein Ort, an dem Menschen sich selber um die Erzeugung ihrer Nahrung kümmern oder anderen ermöglichen, das für sie zu tun!

Wir beide sagen: Es erfordert nicht so viel Mut, auf diesem Hof die Wohnstätte zu wechseln, um hier bleiben zu können bis zum Ende unseres Erdenlebens!

Es erfüllt uns mit Glück und wir danken den Menschen, die es uns ermöglichen wollen.

Dirk Lücke und Elisabeth Klüsener-Lücke



Der Schepershof ist unser Zuhause.
Hier sind wir verwurzelt.

Als Bulle hat man es auch nicht leicht!

... denke ich, nachdem der „Besamer“ (Mensch, der die künstliche Besamung bei Milchkühen vornimmt und fast überall auf Milchviehbetrieben den Zuchtbullen ersetzt.) einen „Bullenkatalog“ (Katalog, aus dem Bullen bzw. ihr Sperma anhand von Fotos und Nachkommenleistungsdaten ausgesucht werden können.) und seine Visitenkarte vorbeigebracht hat. Die Bullen in diesem Katalog sehen eher aus wie Kühe auf Zuchtschauen: gewaschen, gebürstet, an bestimmten Stellen rasiert und überall frisiert, dass es eine wahre Pracht ist! Das zum Anlass nehmend: ein Beitrag zum würdevollen Gedenken unserer Deckbullen.



Unser amtierender Deck- oder Zuchtbulle „Wombat“, am 20.11.2017 als glückliches Demeter-Kalb auf dem idyllischen Marienhof geboren, hat es gerade nicht so leicht bei uns. Er ist, seit „Wunder“ im August von uns gegangen ist, Herdenchef unter lauter Chefinnen und arbeitet hart daran, allen seinen Aufgaben gerecht zu werden:

- Für Nachwuchs sorgen, tägliche Kontrolle aller Kühe, ruhig bleiben, wenn nicht gedeckt werden soll, intime Momente mit der jeweiligen Auserwählten finden und nutzen ... komplexer als Mensch denkt.
- Den Anweisungen des Menschen folgen: „Ab nach Hause“ heißt in die Bullenbox, „Komm ins Fressgitter“ bedeutet fixiert werden zum Fressen, damit wir in Ruhe im Stall arbeiten können, Pfeifen auf der Weide meint „Kommt alle nach Hause zum Melken“.
- Auf seine Herde und seinen Stall aufpassen und notfalls das alles verteidigen.

Kein Wunder, dass der arme Kerl neulich so gestresst war und vor lauter Überforderung anfing, seine Kühe mit den Hörnern zu traktieren! Wir dachten, „Mist, jetzt ist er in der Pubertät und fängt an zu pöbeln und proleten!“ und haben ihm Bullenboxruhe verordnet.

Als er wieder raus durfte, obwohl er erst beleidigt war und nicht mehr raus wollte, ist uns aufgefallen, dass er einfach nicht mehr in alle Fressgitter passt, weil sein Hals so breit geworden ist und deshalb versucht hat, die Kühe, die auf seinem Fressplatz standen, dort hinauszuerwerfen.

Nun, da er seinen Exklusivplatz sicher hat, ist alles wieder gut und wir freuen uns auf eine fruchtbare weitere Zusammenarbeit genauso wie auf die sehlichst erwarteten Braunvieh (Wombats-Rasse)-Schwarzbunt-Kreuzungskälber. Dieser Rasse wird ein deutlich ruhiges Temperament und noch mehr, noch besser zur Verkäsung geeignete

Milch nachgesagt. Überprüfen können wir das in drei Jahren an Wombats Töchtern.

Vor „Wombat“ war „Wunder“ von „Weleda“ (eine schwarz-bunte Kuh von uns) und „Lancelot“, dem damaligen Fleckviehdeckbullen vom Hof Judt, der Bulle im Stall: wunderschönes Zwillingkalb, er schwarz-weiß, seine Schwester „Wolke“ grau-weiß. Sehr angenehm ruhig und folgsam, klein gewachsen, aber super bemuskelt. Seine Nachkommen sind alle Kälber und Rinder mit weißem Kopf oder ausgeprägter weißer Blesse.

„Wunders“ Kumpel „Artus“, zugekauft als junges schwarz-buntes Kalb mit Holstein-Friesian-Blut (Hochleistungskühe) vom Tinthof am Niederrhein, war anfangs halfterfähig und sehr umgänglich. Als er sich dann aber entschieden hatte, den zaunbauenden Lehrling über den Zaun zu jagen, musste ich leider einen Termin zur finalen Umschulung für ihn vereinbaren.

Der eigene Nachzuchtbulle davor hieß „Salomon“, Sohn von „Santiago“ (schwarz-bunte Kuh von uns mit sehr guter Gesundheit und Milchleistung) und „Rilke“. „Salomon“ blieb kurzfristig zum Vererben der wunderbaren Eigenschaften seiner ansonsten nicht sehr nachkommenstarken Mutter in der Herde. Drei seiner Töchter haben dieses Jahr gekalbt und zwei davon überzeugen mit ihrem angenehmen Charakter und guter Milchleistung.

Der überaus starke „Wanja“, wiederum ein „Weleda“-Sohn, dessen Vater ebenfalls „Rilke“ war, hat auch schon melkende Töchter in der Herde. Sie sind klein, souverän, aber nicht so stark in der Milchleistung wie andere.

Um „Rilke“ als Zukaufbullen, der neues Blut und gute Eigenschaften in der Milchviehherde vererbte, zu finden, habe ich

lange auf verschiedenen Demeter-Höfen gesucht. Auf Schloss Hamborn schließlich wurde ich fündig. „Rilke“ stammt von einer dort beheimateten Kuh namens „Mistel“, gekreuzt mit „Rivelino 409“ aus einer sehr guten holländischen Schwarzbuntzucht.

Er wurde uns als zwei Wochen junges Kalb in einer Box auf der Pritsche eines Pick-ups gebracht und hat zwei Jahre lang die Kuhherde stark und ruhig geführt. Seine Töchter sind durchweg schöne, gut laktierende Kühe geworden, bei denen die Mutterlinie jeweils sehr angenehm sichtbar ist. Ihn nach der langen gemeinsamen Zeit zu schlachten, vorrangig um zu enge Zucht (Inzucht) zu vermeiden, ist mir sehr schwergefallen.

Der erste Bulle, den ich auf dem Schepershof miterlebt habe, war „Willi“ vom Örkhof (Abstammung: Holstein-Friesian): sehr weiß, sehr langbeinig, ziemlich unsicher und nervös und absolut unkooperativ dem Menschen gegenüber. Aber auch seine Töchter sind zahlreich als sehr gute, milchbetonte und gesunde Kühe in unserer Herde vertreten.

Das sind zugegebenermaßen sehr viele züchterische Details für Laien. Wichtig ist, die Aufgabe des Bullen als Vererber, Beschützer und organischen Teil in einer Milchviehherde zu sehen.

Die Deckbullenhaltung in der Milchviehherde mitlaufend und nicht nur in einer Bullenbox gehalten, erfordert von allen, die mit der Herde arbeiten, Wachheit, Vorsicht in bestimmten Situationen und einen guten geführten Umgang mit den Tieren. Sie erfreut im Gegenzug mit wunderbaren Nachkommen und sicherlich vor allem die Kühe, weil sie noch mehr ihres natürlichen Verhaltens leben können.

Yvonne Bergmann



Neues vom Hofladen

Liebe Kundinnen und Kunden,

in meinem letzten Hofbriefbeitrag blickte ich auf ein chaotisches, nicht allzu zufriedenstellendes Ladenjahr zurück und hoffte auf eine neue Führungsperson, die sowohl zum Hof im Ganzen als auch zum Laden passen möge.

Schon bald darauf entschieden wir uns dann dafür, die Suche einzustellen und die Interimslösung zur Dauerlösung zu machen: Saskia Gorzolla und ich übernahmen die Ladenleitung!

Dass wir diesen Sprung in ein Meer/Mehr an Verantwortung, Präsenz und Arbeit wagten, lag nicht unwesentlich daran, dass Clara Knorpp zu Beginn des Jahres mit ihrer Familie auf den Hof zog. Obwohl ihr Hauptaugenmerk und auch ihre Leidenschaft der Gartenbau ist, so denkt sie im Laden und der Vermarktung doch immer mit, war schnell in alle ladenrelevanten Arbeitsbereiche und -abläufe eingearbeitet und bereichert unser Team seither als Mitdenkerin und Mitwirkende. Auch wenn sich dies nicht in übermäßig vielen Verkaufsdien-

sten manifestiert, so ist doch ein wichtiger Verbindungspunkt entstanden. Man könnte ja meinen, dass zufriedenstellendes Arbeiten und Wirtschaften gegeben ist, sobald alle Bereiche des Schepershofes (seien es Stall, Garten, Acker, Laden oder Café) für sich erfolgreich sind und funktionieren. Wenn die Verzahnung aller Schnittstellen, die sich im Alltag und auch konzeptionell zwischen diesen Einzelbereichen ergeben, jedoch nicht gewährleistet ist, so wachsen allseits Frust und Unmut. Hier gegenzusteuern gelingt immer besser, und vor diesem Hintergrund sind wir aus Ladensicht dankbar, dass Clara eine personalisierte Schnittstelle ist!

So blicken wir alle nun zufrieden und auch stolz auf das vergangene Jahr zurück: Wir haben viele hofeigene Produkte verkauft. Die Nachfrage nach Gemüse, Fleisch und unseren Milchprodukten ist ungebremst und es ist schön zu sehen, dass Kohlköpfe jenseits der sonst üblichen Normgrößen ebenso angenommen werden, wie eine alljährlich sehnsüchtig erwartete und dieses Jahr bis in

den November reichende, farbenfrohe Tomatenvielfalt, dass mittlerweile rund 320 Liter pasteurisierter Milch pro Woche benötigt werden, um Ihren Bedarf zu decken und die Laibe im Käsekeller kaum mehr die Chance haben, „mittelalt“ zu werden, da sie schon „jung“ ihren Keller-Reife-Platz gegen unsere Käsetheke tauschen müssen. Auch unser Tiefkühlager für eigenes Fleisch hat sich auf eine haushaltsübliche Truhe reduzieren lassen, da ein Großteil des Rind- und Schweinefleischs noch frisch zur Verarbeitung in Ihre Küchen weiterwandert.

Unser zugekauft Sortiment ist, der Neugierde und Überzeugung von Saskia und mir geschuldet, um sogenannte „Zero-Waste-Kosmetik“ erweitert worden, und mittlerweile haben auch hier einige Kundinnen ihr allerliebstes festes Shampoo oder Zahnputzpulver gefunden.

An diesem Beispiel lässt sich zeigen, dass wir als Mitarbeiterinnen des Schepershofladens nicht hinter den Theken und Tresen stehen, weil aus uns nichts anderes hätte werden können, sondern weil wir Idealisten sind und

für eine Sache brennen, die in unseren Augen die Welt verbessert. Jedes feste Shampoo im Pappschächtelchen ist ein Plastikteil weniger, das im Ozean dümpelt, sich zersetzt, Meerestiere verenden lässt und schließlich als krankmachendes Mikroplastik den Weg zurück in die menschliche Nahrungskette findet. Jede unverpackt gekaufte rote Bete von unseren Äckern ist ein Beitrag zur Erhaltung regionaler Landwirtschaft mit höchsten biologischen Qualitätsansprüchen und schont Ressourcen. Jeder Löffel Quark wurde aus der Milch einer Kuh gewonnen, die Zeit ihres Lebens auf großen Wiesen graste und sich, irgend möglich, ihrem Wesen gemäß verhalten konnte ... Diese Liste ließe sich noch sehr lange fortsetzen! Die Vorzüge, die uns überzeugen und auch motivieren, unserer sinnvollen und zukunftsweisenden Arbeit nachzugehen, könnten immer komplexer werden ... Aber da ich ja auch noch Inhalte für den nächsten Hofbrief brauche, belasse ich es an dieser Stelle dabei, Ihnen zu versichern, dass wir uns über unsere Stammkunden, die uns schon seit Jahren die Treue halten, unglaublich freuen!!!

Herzlich willkommen heißen wir auch unsere vielen neuen Kunden und Besucher, die das weite Feld der biologischen Lebensweise vielleicht erst Schritt für Schritt für sich entdecken!!! Der begrenzte Platz, der mit dem zu begrüßenden Kundenandrang einhergeht und auch immer wieder zu Unmut führte, ist die Kehrseite der Medaille, die ich soeben beschrieben habe. Und obwohl die To-do-Liste auf einem Bauernhof stets lang ist und sich dringliche Angelegenheiten, die keinen Aufschub dulden, immer wieder nach oben schieben, vergessen wir die Lösung des Parkplatzproblems nicht. Unsere Planung sieht vor, dass der Graben vor der Hühnerwiese verrohrt und der entstehende Platz geschottert werden, sodass dort ein neuer Parkstreifen entsteht. Bis es soweit ist, danken wir Ihnen für Ihre Geduld!

Abschließend möchte ich mich von Herzen bei allen Mitarbeiterinnen unseres Ladenteams

für den Einsatz, die Tatkraft und die Freude trotz – oder gerade an – herausfordernden Situationen bedanken. Die Konstanz, in der unsere Truppe im vergangenen Jahr zusammengearbeitet hat, erleichterte vieles! Wir, das sind: Saskia Gorzolla, Rebecca Jung, Tine Lundershausen, Maren Ranft, Dorothee Glashoff, Ramona Goerdten, Clara Knorpp und ich.

Die Sicherheit einer gut eingespielten und mitdenkenden Ladengruppe ließen Saskia und mir Zeit und Muße, uns mit der Erneuerung der Inneneinrichtung zu befassen. Nachdem wir einige Angebote eingeholt, Besichtigungen getätigt und Beratungsgespräche geführt hatten, entschieden wir uns kürzlich für die Anschaffung neuer, einheitlicher Verkaufsregale aus anthrazitfarbenem Metall. Was wird das für eine Veränderung zu den bisher immer dagewesenen Holzregalen ... Wir erhoffen uns durch die größere Tiefe der einzelnen Regalböden eine Verschiebung unseres Lagerbestands in die Verkaufsregale und somit eine

Zeitersparnis beim Nachräumen und Bestellen. Darüber hinaus werden wir das Kühlregal und die Tiefkühltruhen erneuern, um eine bessere Übersichtlichkeit zu erreichen, Arbeitsabläufe zu optimieren und nicht zuletzt energieeffizienter zu werden. Das Brummsummsen des „alten Schätzchens“, das unsere Milchprodukte bisher kühlt, ist uns schon lang ein Dorn im Auge (und auch in den Ohren!). Wir werden also in der Winterpause fleißig sein und hoffen, Ihnen im Januar einen Laden zeigen zu können, der schöner, einheitlicher und zweckmäßiger geworden ist, dabei aber nichts von seinem Charme und Flair verloren hat.

Diese Veränderung wird dann bald von einer weiteren begleitet, da ich mich allmählich in meine zweite Elternzeit verabschiede. Da ich aber mittlerweile weiß, dass es so ganz ohne Schepershof scheinbar nicht geht, sage ich „bis bald“ ...

Für den Schepershofladen, Nina Riediger





Das Schepershof-Café 2019!

Bis auf zwei Wochen Weihnachtspause hat das Café rund ums Jahr für unsere bunte Schar an Besuchern geöffnet. Da kommen Genießer*innen, Hungrige, Kaffeegourmets und Kaffeebedürftige, Spielwütige, Ruhebedürftige, Durstige, Eissüchtige (auch bei -10°C Außentemperatur), Kaufwütige, Backmüde, Freundesgruppen, Feiernde, Einkehrende, Wanderer, Neugierige und viele mehr, manchmal auch neugierige Hofkatzen oder vorwitzige ausgebüchste Hühner! Zwei Tage in der Woche (Sonntag & Montag) ruht alles im Café, außer es gibt eine Sonderveranstaltung. Da verdünnt sich der samstägliche Kuchenduft, der Staub beruhigt sich und sinkt herab, der Raum holt Luft und ruht. Aber schon dienstags geht es wieder los. Da wird geputzt, Vorräte werden aufgefüllt, Dinkelmehl gemahlen und die ersten Kuchenrohlinge wandern in den Ofen. Das Backen und Fertigstellen der Kuchen dauert dann die nächsten Tage an, um den fortwährenden Kuchen hunger ab morgens um 9 bis abends noch um 17:50 Uhr zu stillen.

In einer der sehr vollen Wochen haben wir mal gezählt, wie viel Kuchen verspeist

wurden, da man ab einer gewissen Menge doch den Überblick verlieren kann... Es waren 32 Kuchen, jeder im Schnitt 12 Stücke – das sind stolze 384 Stücke. Das ein und andere Stück essen wir natürlich auch selber, es geht ja nichts über eine regelmäßige persönliche Qualitätskontrolle!

Donnerstags kommen dann die Vorbereitungen für den Mittagstisch Freitag und Samstag dazu. Da werden die Spätzle zubereitet, es wird geschnibbelt, gebraten, gekocht, Saucen und Kräuterbutter gerührt, probiert, gewürzt, bis die Töpfe voll sind.

Und in einem erstaunlichen Tempo leeren sich dann die morgens reichlich vollgepackten Kuchenplatten, die Essens-töpfe, die Milchflaschen und Zischvorräte wieder. Manchmal kann ich nur staunen über die von uns verarbeiteten Mengen und die Steigerung in den letzten vier Jahren, seit ich aktiv im Café dabei bin. So kommen wir nun immer öfter schon an gewisse Grenzen, was die Küche und die Parkplatzsituation angeht auch bei den Sitzplätzen drinnen. Erste

Schönheitsreparaturen, Umstellen und Optimieren des Küchenmobiliars und nun auch ein größerer Backofen sind Schritte auf dem Weg, die großen Mengen weiterhin gut schaffen zu können.

Wir freuen uns sehr darüber, dass das Café als einer der jüngsten Betriebszweige auf dem Hof so gut angenommen wird!

Danken möchte ich an dieser Stelle all den fleißigen Mitarbeiter*innen, die jede*r Anteil an dem fleißigen Wuseln in der Küche, an der Theke, all den vielen gelaufenen Kilometern auf Besorgungstouren zwischen Café und Laden, den leckeren Speisen, neuen Ideen, bergeweise gespültem Geschirr und vielem mehr haben: Sarah Vehreschild, Farah Fischbach, Esther Lundershausen, Vera Kehne, Sophie Grünendahl, Maïke Szymanski, Mathis Schlevogt, Michael Stock, Ruth Westhues, Anja Lilienweiß.

Auf weitere kulinarische Genüsse im Jahr 2020 freut sich im Namen des ganzen Teams

Karla Ulber



So lange arbeite ich jetzt auf dem Schepershof. Im Februar 2016 habe ich hier angefangen und zu Anfang sogar auf dem Hof über dem Laden gewohnt, was mir eine tolle Anbindung an die Hofgemeinschaft gebracht hat.

Bis 2018 war ich je zur Hälfte im Laden und Café, inzwischen ist das Café zu meiner Hauptbeschäftigung geworden. Das liegt zum einen daran, dass meine Chefin Karla viel in der Käserei arbeitet, und zum anderen daran, dass der Cafébetrieb kontinuierlich wächst. Meine 20-jährige Berufserfahrung in der Gastronomie hat mich auf unsere immer steigenden Gästezahlen im Café gut vorbereitet. Was es mir leichter macht, ist



Schon fast vier Jahre!

das schöne Arbeitsklima mit entspannten Gästen. Sie genießen die Zeit, die sie ohne Großstadtstress mit ihren Kindern und/oder Enkeln auf dem Hof verbringen können.

Das Leben und Arbeiten im Jahreszeitenrhythmus ist mir eine besondere Freude.

Im Frühjahr die ersten frischen Salate mit eigenen Hofprodukten, der erste Erdbeerkuchen, dann die Mirabellentarte, italienische Gemüsequiche, Pflaumenkuchen, Kürbissuppe bis hin zum Grünkohleintopf mit Hofmettwurst im November und Stollen im Dezember. Unsere Gäste freuen sich mit uns über unsere jahreszeitlichen Kreationen und sind jede Woche gespannt

darauf, was wir Neues für sie gezaubert haben. Und wenn ein hübsch zubereiteter Latte macchiato noch extra gelobt wird, geht mein Herz auf.

Mein Resümee nach fast vier Jahren auf dem Hof: Danke! Danke an meine Kollegen, die Hofgemeinschaft, die Gäste und den Hof.

Mein besonderes Dankeschön gilt Michi, die gute Seele auf dem Hof und im Café. Wir sind ein super Team und Michi unterstützt mich mit viel Hingabe und guter Laune. Du bist spitze, Michi!

Von Herzen
Sarah

Die Käserei 2019:

Danke an alle!

Jeden Tag im Jahr kommt Milch von den Kühen des Örkhofs und des Schepershofs in der Windrather Bauernkäserei an. Wirklich jeden Tag. Und wir können sie maximal zwei Tage unverarbeitet lagern. Je nach Jahreszeit sind es täglich zwischen 200 und 500 l Milch, die dann weiterverarbeitet werden wollen. Die Schwankungen in den täglichen Mengen haben unterschiedliche Gründe: saisonale und qualitative Schwankungen der Futtermengen und -inhaltsstoffe, Wetterphasen, die Laktationsphasen der Kühe und wie viel frisch melkende Kühe bzw. Trockensteher es gerade gibt, die Menge der hungrigen Kälber u.v.m.

Für uns ist es dann die logistische Herausforderung, die Milch für die unterschiedlichen Verarbeitungswege so aufzuteilen, dass

- zum einen die benötigten Mengen an Frischprodukten (pasteurisierte Trinkmilch, Quark, Joghurt) für die Hofläden und den Talhandel zeitnah und mit möglichst langem Mindesthaltbarkeitsdatum lieferbereit sind und
- zum anderen die übrige Milch möglichst in 500-l-Chargen (= ein Käsekessel voll) zu unseren verschiedenen Käsesorten verarbeitet werden kann.

Die Arbeit des Vorbereitens und Spülens ist für 300 und 500 l Käsemilch die gleiche, somit ist es sinnvoller, den Kessel voll zu haben.

Neben all der direkten Arbeit mit der Milch in der Verarbeitung gibt es täglich viele andere Arbeiten drumherum, die unerlässlich für die eigentliche Produktion sind und zu einem hohen Anteil aus Putzen und Spülen bestehen:

- die Grundhygiene der Verarbeitungsräume (Böden, Wände, Inventar)
- nach jeder Produktion das Spülen der benutzen Gerätschaften und Gefäße
- vor jeder Produktion von Frischprodukten das Spülen der Gläser und Flaschen (pro Woche ca. 550 Flaschen u. ca. 500 Gläser)



- das Stempeln und Etikettieren der Gläser
- das Kommissionieren der Bestellungen für die Hofläden und den Talhandel
- die tägliche Käsepflege: Damit sich die naturrindebildenden Rotschmierebakterien auf unseren Naturkäsen wohlfühlen, wollen sie die ersten drei bis vier Wochen täglich und danach je nach Alter alle zwei bis vier Tage mit Salzwasser gebürstet werden ...
- nach Bedarf das Schrubben und Hochdruckreinigen der Bretter, auf denen die Käse im Lager liegen
- Probennahmen für Laboruntersuchungen
- und all die Büroarbeit, Abrechnungen, Dokumentation der Hygiene und Temperaturlisten, Reparaturen etc ...

Das meiste davon ist in unserer im Vergleich doch recht kleinen Molkerei nicht mechani-

siert, sondern wird von Hand erledigt. Und wir sind dabei auf all unsere Sinne angewiesen: Wir brauchen sie, um z.B. die Qualität der Milch oder der fertigen Produkte beurteilen zu können (über Geruch, Geschmack und Aussehen), aber auch um die Qualität unserer Reinigungsarbeiten zu beurteilen. Ist alles optisch sauber und riecht auch so? Im vergangenen Jahr kam das neue Verpackungsgesetz und auch wir haben nochmal geschaut, ob und wenn ja wo wir noch optimieren können. Alle unsere Frischprodukte werden in Mehrwegglas abgefüllt und mit Blechdeckeln verschlossen. Die Deckel werden nur einmal verwendet, Gläser, die zu uns zurückkommen, werden gespült und wiederverwendet.

Leider scheinen unsere Gläser auch anderweitig gerne genutzt zu werden und finden

daher nicht immer den Weg zurück zu uns. Wenn Sie uns also hierbei helfen wollen, unterstützen Sie uns, indem Sie alle Gläser und Flaschen gespült zurückbringen. Herzlichen Dank! Es macht große Freude zu erleben, wie gut in letzter Zeit unser Käse ankommt und auch die Nachfrage nach den Frischprodukten angestiegen ist!

Ich möchte hiermit allen milchliefernden Kühen, fleißigen Melker*innen, Milchfahrer*innen, den Spüler*innen vom Örkhof und vor allem unseren Mitarbeiterinnen Antje Weigt und Ricarda Vinkenflügel sowie unserem Urlaubsvertretungskäser Christopher Krauel für ihren emsigen Einsatz im vergangenen Jahr danken!

Karla Ulber



Was uns besonders berührt (2):

Legehennenhaltung auf Bio-Betrieben und die Brüder

Ein Aufruf zum Mitdenken und vielleicht Mitmachen!

Unsere diesjährigen Legehennen (Rasse: Domäne Silver) hatten auch Brüder! Diese sind nicht geschreddert, nicht vergast oder anderweitig entsorgt worden, sondern beim Züchter unter guten Haltungsbedingungen gemästet und dann geschlachtet worden.

Obwohl es sich beinahe schon um die in der biologischen Landwirtschaft angestrebten Zweinutzungshühner (ansprechende Legeleistung bei den weiblichen Tieren und gute Mastleistung bei den männlichen Tieren) handelt, lohnt sich das Brüdermästen kaum.

Mit dem Kauf einer Junghenne muss ich seit diesem Jahr auch ihren Bruder kaufen, damit die in der Zucht der für den Öko-Landbau notwendigen Zweinutzungsrasen anfallenden Kosten gedeckt sind. Diese recht hohen Kosten über den Eierpreis zu erwirtschaften, ist unrealistisch. Bei uns können wir die Brüder derzeit nicht aufziehen, sodass eine sinnvolle Alternative wäre: geschlachtete Brüder als fertige Brathähnchen beim Züchter zu kaufen.

Um die Logistikkosten und den Kühl- bzw. Gefrieraufwand möglichst gering zu halten, könnten wir eine Liste auslegen, in die sich alle Menschen eintragen, die so ein Bruder-Brathähnchen bestellen wollen und ähnlich dem „Crowd-Butching“ erst schlachten lassen und abholen, wenn alle Brüder vergeben sind.

Was halten Sie, was haltet Ihr davon?

Ich freue mich auf Rückmeldungen unter: info@schepershof.de

Yvonne Bergmann

Der Schepershof e.V. – machen Sie mit!

Der Schepershof e.V. wurde 1979 gegründet und ist der gemeinnützige Eigentümer des Schepershofs. Somit ist der Hof dem Erbrecht und der Bodenspekulation entzogen, die heute viele Landwirte vor große Probleme stellt (z. B. durch stark steigende Pachten). Der Verein stellt den Hof mit seinem Land, den Gebäuden und dem Inventar der Betriebsgemeinschaft für die Bewirtschaftung gegen eine Nutzungsentschädigung (Pacht) zur Verfügung. Die Basis der Landwirtschaft bildet die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, deren Produkte unter dem Markenzeichen „Demeter“ vermarktet werden.

Die Mitglieder des Vereins streben gemeinsam mit den Landwirten die Gestaltung eines möglichst geschlossenen Hoforganismus an. Ohne Zukauf von chemisch-synthetischen Düngemitteln und sogenannten Pflanzenschutzmitteln.

Die Vereinsmitglieder können im Rahmen ihrer Möglichkeiten die Entwicklung des Hofes mitgestalten und mittragen und so an dieser neuen Landbaukultur mitwirken: artgerechte Tierhaltung, Regionalität, Arbeitsplätze für Menschen mit eingeschränkten Möglichkeiten, Kooperation mit anderen ökologisch wirtschaftenden Höfen, Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit sowie Landschaftspflege sollen hier nur Stichworte für die gemeinsamen Anliegen sein.

Der Schepershof e.V. ist als gemeinnützig anerkannt. Die Mitgliedsbeiträge und Spenden sind somit steuerlich absetzbar.

Die Mitgliedschaft wird durch eine Beitrittserklärung erworben, die wir Ihnen gern auf Anforderung zusenden bzw. die sie im Café mitnehmen können.

Wir wollen zeigen, dass

- ein überschaubar großer Hof mit „tierischer Vielfalt“ und vielfältigen Acker- und Gemüsekulturen bestehen kann – ohne zu Monokulturen und zum Wachstum gezwungen zu sein.
- Tiere wesens- und artgerecht gehalten werden können – ohne in Massentierhaltung und auf Betonspalten leben zu müssen.
- die Bodenfruchtbarkeit verbessert und hochwertige Nahrungsmittel produziert werden können – ohne den Einsatz von Chemie und Pestiziden.
- aktive Landschaftsgestaltung erreicht werden kann – ohne Insekten und Kleinlebewesen zu stören.
- regionale Vermarktung organisiert werden kann – ohne Abhängigkeit von Handelskonzernen.
- viele junge und ältere Menschen auf einem solchen Hof Arbeit und Orientierung finden – bereichert durch ein Umfeld von Nichtlandwirten, die wiederum ihrerseits lernen, was eigentlich gute Ernährung und Natur als Grundlage unseres (Über-)Lebens bedeuten!

„Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr“ (Felix Löwenstein, Vorsitzender des Bundes ökologischer Lebensmittelwirtschaft).

Es wird Zeit, etwas zu verändern! Machen Sie mit!



Sei schlauer, werde Bauer!

„Ihr seid doch verrückt. Ihr wollt doch nicht wirklich mit Ende zwanzig noch eine Ausbildung anfangen!?“

Genau das haben wir getan. Nach Studium und Arbeit in anderen Berufsfeldern kam in uns vor etwa einem Jahr der Wunsch auf, etwas Praktisches zu tun. Und da bietet die Landwirtschaft vielseitige Tätigkeiten mit positivem Kontext. Auch wir waren nicht frei von Zweifeln, ob man sich in unserem Alter noch einmal in ein Ausbildungsverhältnis begeben sollte, bis wir auf die Ausbildung im bio-dynamischen Landbau stießen. Diese blickt auf eine gewisse Historie zurück.

Anfang der 80er Jahre bildete sich ein Kreis von bio-dynamischen Landwirten, die der Meinung waren, die staatliche Ausbildungslehre nicht die auf ihren Höfen gefragten Inhalte und Fähigkeiten. Dieser Initiativkreis, der auch heute noch als solches Gremium besteht, gründete die damals sogenannte freie

Ausbildung im Norden. Dies nahmen sich BetriebsleiterInnen im Westen Deutschlands zum Vorbild und gründeten etwa zehn Jahre später die freie Ausbildung im Westen. Im vergangenen Jahr wurde sie grundlegend überarbeitet, auf drei Jahre verkürzt und bemüht sich durch ständige Qualitätsverbesserung um eine staatliche Anerkennung. In dieses System sind wir als neues Lehrjahr Anfang März gestartet.

Wir besuchen keine Berufsschule, wie es in der staatlichen Ausbildung üblich ist. Die Lehrjahre werden in Seminaren organisiert, die monatlich auf wechselnden Betrieben stattfinden. Dort werden zum einen ortsspezifische, landwirtschaftliche und zum anderen anthroposophische Inhalte vermittelt. Der Unterricht war zunächst ungewohnt, hat uns jedoch nachhaltig beeindruckt: Im Zentrum steht das Erfahren und kein stures Auswendiglernen. Im Fach Bodenkunde wühlen wir bei Wind und Wetter in der Erde, beim Thema

Viehhaltung sitzen wir im Stall und werden von schmatzenden Kühen kritisch beäugt.

Der Großteil der Ausbildung findet jedoch auf den Höfen statt. Wir verbringen unser erstes Ausbildungsjahr auf dem Schepershof, da dieser als Gemischtbetrieb Einblicke in viele verschiedene Bereiche ermöglicht. Außerdem ist das Leben in einer Hofgemeinschaft eine spannende neue Erfahrung.

Die bio-dynamische Ausbildung bietet jungen Menschen ein alternatives Ausbildungskonzept, in dem neben körperlichen Fähigkeiten auch der Geist geschult wird. Aufgrund ihrer mangelnden staatlichen Anerkennung ist sie auf Spenden angewiesen und freut sich über finanzielle Unterstützung. Wir danken allen, die uns diese Ausbildung ermöglichen, und vor allem dem Schepershof für einen spannenden Arbeitsplatz und ein schönes Zuhause.

Kristin und Jimmy

„Hier sollen wir wohnen!“ ...

... sagte meine Tochter Alma zu mir, als wir vor einigen Jahren zum ersten Mal den Schepershof betraten.

Dass es sich dann tatsächlich so ergeben würde, hätte ich damals nicht gedacht. Doch seit April wohnen wir nun – gemeinsam mit Karla – am Rande dieses Hofes und sind sehr dankbar für die Gemeinschaft mit Mensch und Tier in der Schönheit des Windrather Tales.

Seit fast einem Jahr arbeite ich mit Herzblut – wenn auch immer seltener – im Hofcafé. Sehr gerne stehe ich dort an der Kaffeemaschine; ich mag das Dampfen und Zischen,

den Geruch von Kaffee – und vor allem die Vorfreude auf diese kleine, heiße (und vermutlich nicht nur mich) beglückende Köstlichkeit. Außerdem trifft es sich ganz gut, dass ich so gerne Kuchen mag und mit Vergnügen jeden Kuchen auch selbst probiere. Ein wenig hält mich dieses schöne Café (mit den vielen netten Menschen, die zu einem Plausch einladen) jedoch von meiner eigentlichen Leidenschaft ab: Ich bin Sängerin und Stimmtherapeutin und ich singe von Herzen gerne mit großen und mit kleinen Menschen. Die ersten Ideen an meinem neuen Wirkungsort sind nun auch schon umgesetzt: So treffen sich mittwochs einige Kinder bei mir zum Singen und Kreativsein

(musikalische Mittwochskinder), und am vierten Advent wird meine kammermusikalische Fassung des Weihnachtsoratoriums nach J. S. Bach im Café erklingen – obwohl die Kaffeekantate fast passender wäre ...

Und so – hoffe ich – schwappt auch etwas von meinem musischen Werken auf den Hof und zu den tatkräftigen und herzlichen Menschen, die hier mit uns leben und arbeiten und die Alma und ich so sehr ins Herz geschlossen haben.

Ein lichterfülltes 2020 wünschen Ihnen und Dir Farah & Alma Fischbach



**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: 0 20 53-23 06, Fax: 0 20 53-33 39
info@schepershof.de

**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

Schepershofladen GbR und Café

Windrather Straße 134, 42553 Velbert
Telefon Laden: 0 20 53 - 50 47 44
Telefon Café: 0 20 53 - 49 29 98
laden@schepershof.de

Windrather Bauernkäserei GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert

Schepershof Windenergie GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert