

SCHEPERSHOF



2020/21
Hofbrief Nr. 59



Der Schepershof e.V.



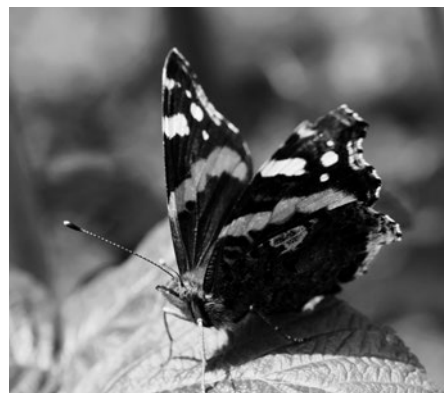
Liebe Freundinnen und Freunde des Schepershofs!

Wieder ist ein Jahr vergangen und ihr haltet den Hofbrief Nr. 59 in den Händen.

Wir blicken zurück auf ein bewegtes Jahr und möchten euch mit dieser bunten Sammlung an Beiträgen wieder einen kleinen Einblick in unseren Alltag und in manche Themen geben, die uns besonders beschäftig(t)en.

Ein großer Dank geht an alle Menschen, die den Schepershof als lebendigen, vielfältigen Organismus mit uns tragen, gestalten und in vielfältiger Weise unterstützen!

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



Inhaltsverzeichnis:

Der Schepershof e. V.	2
Betriebsspiegel Schepershof	4
Mitarbeiter	6
Kühe & Co.	8
Chickens reloaded	9
Landschaftspflege	10
Die Käseerei	11
Dank an die Ehrenamtlichen	12
... rein in die Gummistiefel	13
Einladung zum Spaziergang auf dem Schepershof	14
Hofcafé	16
Neues aus dem Hofladen	17
Ein paar Wochen auf einem Bauernhof	20
Wieder mal Neues vom Windrad	21
Bauliche Maßnahmen und Reparaturen 2019/2020	22
Zwei Jahre Schepershof	25
Unser neuer Garten	28
Michi, Flotter Feger	30
Wörtertsuche	31



Betriebsspiegel Schepershof

19798 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
- 2 Ponys

Ackerbau

Kleegras, 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.

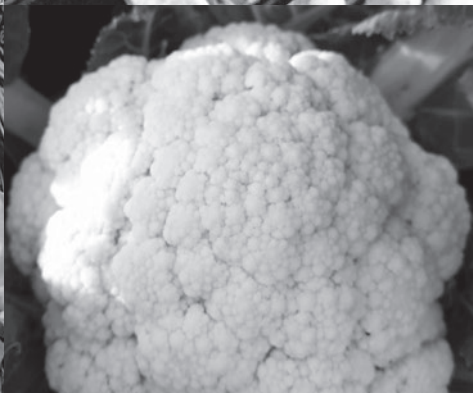
Fleischverarbeitung: Zu regelmäßigen Terminen werden Schweine, Rinder oder Kühe geschlachtet und für den Hofladen zu Frischfleisch und Wurst verarbeitet.

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), Karla Ulber
Benjamin Westermann und
Clara Knorpp (mit Jonah, Leolo und Frieda)

Mitarbeiter und Auszubildende in der Außenwirtschaft:

Lukas Rummel, Johannes Käber,
Tristan Gau, Berit Rütter, Michael Stock

Dirk und Liesel Lücke als **Altenteiler**

In der Käseerei:

Antje Weigt, Anja Lilienweiß
und Christopher Krauel



Im Café:

Anja Lilienweiß, Sophie Grünendahl,
Maike Szymanski, Katharina Prinz,
Katharina Westhues, Sophie Lundershausen
und Katharina Hornschuch

Im Hofladen:

Saskia Gorzolla, Nina Riediger,
Christine Lundershausen, Rebecca Jung,
Maren Ranft, Dorothee Glasshoff,
Ramona Goerdten, Nadine Schiel,
Linda Kleinenbrands

Ehrenamtliche Helfer:

Im Alltag auf dem Hof helfen uns regelmäßig
Raphaela Schulenberg, Jürgen Neuhaus,
Birgit, Lisa und Tanja

Und regelmäßige Praktikanten von Schule
und Uni



Kühe & Co.



Unsere Kühe haben in dieser Saison wieder furchtbar unter der Hitze und dem Futtermangel auf der Weide gelitten. Der Bach, ihre natürliche Tränke, ist vollkommen ausgetrocknet und die Weiden waren monatelang eher Auslauf als Futterquelle.

Das dritte niederschlagsarme Jahr infolge und die dementsprechend geringe geerntete Winterfuttermenge hat mich endgültig von der Reduzierung unseres gesamten Rinderbestands überzeugt.

Die Milchkuhherde muss auf ca. 15 Kühe abgestockt werden, damit entsprechend alle Kälber bei uns aufgezogen werden können. Das hat natürlich Auswirkungen auf das gesamte Hofsystem: Weniger Milch für die Käseerei zur Verarbeitung bedeutet weniger vermarktbare Milchprodukte.

Um die Versorgung unserer Hofladenkunden*innen zu gewährleisten, muss vermutlich die Abgabe von pasteurisierter Milch, Käse und Joghurt an Wiederverkäufer eingeschränkt und gegebenenfalls die Preise angepasst werden.

Die Fleischvermarktung läuft dank hoher Nachfrage überaus zufriedenstellend, was nicht allein an der guten Qualität, sondern auch an der Arbeit unserer regionalen Metzger und unseren Verkaufstalenten im Hofladen liegt.

Das hat bei uns zu dem Wunsch geführt, wieder eine Fleischverarbeitung auf dem Schepershof zu schaffen. Hier sind wir aktuell an das Ende einer wilden Planungsphase gelangt und müssen, nachdem klar ist, was wir brauchen, in die Auseinandersetzung

mit den zuständigen Ämtern zwecks Baugenehmigung und Beratung zur optimalen Umsetzung der geforderten Hygienestandards gehen.

Yvonne Bergmann





Unsere tapferen Legehennen haben die Mauser Anfang 2020 gut mitgemacht und sind in ihre 2. Legeperiode ab März 2020 mit einer zufriedenstellenden Legeleistung von ca. 70% gestartet.

Mit dem im Herbst abnehmenden Licht geht die Eierzahl nun immer mehr zurück, so dass klar wird, wir brauchen neue Legehennen.

Eigene Suppenhühner bieten wir daher nach der Weihnachts-/Silvesterpause ab Mittwoch den 6. Januar 2021 an, und die neuen Demeter-Junghennen (Rasse: Alte Lohmann Braun) vom Demeter-Aufzuchtbetrieb Südbrock, von dem auch unsere Bruderhahnprodukte stammen, werden Anfang Februar aufgestellt.

Wir hoffen, dann alle Eierkundinnen ab Ostern wieder mit zahlreichen hofeigenen Eiern erfreuen zu können.

In der Zwischenzeit soll der Hühnerstall zugunsten von mehr Tier- und Bauernwohl umgebaut werden: Der Hühnerkot soll nicht mehr im Stall selbst gelagert werden, sondern mithilfe eines Schiebersystems (wie im Kuhstall) regelmäßig nach außen transportiert und auf dem Misthaufen gelagert werden.

Wir freuen uns schon jetzt auf unsere neuen Hennen und den umgebauten Stall.

Yvonne Bergmann



LANDSCHAFTS-PFLEGE-GRUPPE auf dem Schepershof

Einmal im Monat, samstags morgens um 9:30 Uhr, treffen wir uns vorm Hühnerstall: meist mit Gummistiefeln und Handschuhen ausgerüstet, Rosenschere und Handsäge dabei. Und dann geht's los: z. B. im Bereich der Hofeinfahrt Sträucher zurückschneiden, Brombeeren herausziehen, Blumenstauden freilegen und schützen, Erde lockern ...

Oft waren wir in diesem Jahr auf den Obstwiesen beiderseits der Zufahrt aktiv: Zunächst im Frühjahr die kleinen Schutzumzäunungen und Stammschütze der Bäume gegen die Rinder und Ziegen kontrollieren, ggf. weitermachen und instand setzen und dabei die Wurzel- und Stammschösslinge entfernen.

Im August, September und Oktober folgte dann die Obsternte, zunächst Mirabellen und Zwetschgen, dann Birnen, Quitten und Äpfel. Was schön genug für den Verkauf war, wurde vorsichtig gepflückt und sorgsam in die Kisten gelegt, damit sich keine Druckstellen bilden. Nicht alles Obst ist bei der Erntereife schon „genussreif“. Manche Wintersorten müssen erst noch eine ganze Zeit lagern, ehe sie weich, süß und saftig werden. Einige der Apfelsorten eignen sich allerdings

in erster Linie für die Saftherstellung. So schüttelten wir ab einem bestimmten Zeitpunkt im Herbst die Bäume ab, was bei den gewaltigen Kronen der alten Hochstämme gar nicht so einfach ist! Hohe Leitern, Klettern und ein längerer Haken, mit dem wir dann entferntere Äste noch angeln konnten, waren die Mittel der Wahl. Am Ende kamen reichlich Säcke zusammen (um die 1200 kg), die wir dann zur Mosterei „Gottes Segen“ nach Herdecke fuhren, um dort unseren eigenen originären Apfelsaft zurückzubekommen. Und er ist sehr lecker geworden ...



Bei unserem letzten Novembertreffen beschäftigten wir uns anfänglich mit den Grundregeln des Baumschnittes und der Handhabung der Handsäge und -schere.

Neben den „treuen, alten Hasen“ in der Landschaftsgruppe sind in diesem Jahr auch neue interessierte Menschen zu uns gestoßen, so dass sich unsere lustige aktive Truppe erweitern konnte. Das ist ganz wunderbar, denn Arbeit gibt's wahrlich genug! Z. B. die schönen, langen Heckenstreifen des Hofes, die zwischen den Feldern bzw. den Weiden stehen und die der regelmäßigen Pflege und des Rückschnitts bedürfen.

Sehr begeistert ist auch die stets humorvolle Unterstützung von Altlandwirt Dirk Lücke, der uns, seinem hohen Alter zum Trotz, regelmäßig nicht nur mit gutem Rat, sondern auch mit mitreißender Tat zur Seite steht! Und nicht zu vergessen Karla, die sehr gerne selber mit Hand anlegt, wenn es ihre sonstige Arbeit nur irgendwie erlaubt, und die immer weiß, wo z. B. Leitern oder sonstige wichtige Gerätschaften zu finden sind.

Den krönenden Abschluss eines solchen Vormittags der Landschaftsgruppe bildet dann die köstliche Mittagsbewirtung der gesamten Truppe im Cafe!!!



Vielleicht haben Sie auch Lust bekommen, unsere Landschaftsarbeit kennenzulernen?

Dann melden Sie sich gerne bei mir und „schnuppern“ mal herein!

klaus@weithauer.de

Klaus Weithauer für die Landschaftsgruppe



Die Käserei 2020



Routine und neue Herausforderungen

In unserer „Windrather Bauernkäserei“, – Gemeinschaftskäserei von Örkhof und Schepershof, verarbeiten wir nach wie vor die Milch zu verschiedenen Käsesorten, Joghurt, Quark und pasteurisierter Trinkmilch.

An sich alles Routine und doch ergeben sich auch immer wieder Schwankungen und Änderungen.

Im März, April und Mai dieses Jahres schafften wir es aufgrund vieler Abkalbungen im Spätwinter und Beginn der Weidesaison nur mit sechs statt fünf Produktionstagen und so mancher Überstunde alle Milch zu verarbeiten und den Käse im Keller unterzubringen.

Das änderte sich dann relativ schnell, als aufgrund des dritten Trockensommers infolge die Kühe über weite Strecken weniger Milch gaben, z. T. dadurch verstärkt, dass die Landwirte*innen sich gezwungen sahen, die Herden etwas zu verkleinern.

In Kombination mit einer erfreulich gestiegenen Nachfrage all unserer Produkte in den Hofläden, die Priorität bei der Belieferung haben, konnten wir dann leider über längere Zeiten unsere Kunden des „Windrather Talhandels“ nicht mehr mit Käse beliefern. Das ist schade, spiegelt aber die zunehmende Nachfrage nach regional produzierten Produkten „direkt vom Erzeuger“ wider. Und der Weg vom Käsekeller zum Kunden ist hier natürlich deutlich kürzer und somit für uns weniger aufwendig.

Sie werden sich vielleicht in den letzten Monaten bei den Deckeln unserer Produkte über die wechselnden Farben, weiß, grün, gold, gewundert haben. Das liegt daran, dass die „BLUESEAL®“-Deckel (weichmacherfrei) nicht immer in Weiß verfügbar sind.

Danken möchte ich an dieser Stelle meinen drei fleißigen Kollegen*innen, die dafür sorgen, dass die Milch bestmöglich verarbeitet wird: täglich kommt Antje Weigt und stemmt den Hauptteil der Produktion. Einmal wöchentlich kommt Anja Lilienweiß und hilft ihr dabei,

und wenn Antje oder ich Urlaub brauchen, kommt Christopher Krauel aus Hamburg angereist, um uns zu vertreten.

Auf ein gutes nächstes Milchjahr, auf dass uns das Wetter im kommenden Sommer mehr Futter und gleichbleibende Milchmengen beschermen möge!

Karla Ulber



Dank an unsere ehrenamtlichen Helfer*innen

Ich möchte mich im Namen aller Hofmensen bei Euch ehrenamtlichen Helfern*innen bedanken. Eure Mitarbeit in allen Bereichen trotz der Krisen bedeutet uns sehr viel.

Ihr kommt aus teilweise völlig anderen Lebens- und Arbeitszusammenhängen einmal pro Woche oder im Rahmen der Landschaftsgruppe einmal pro Monat auf den Schepershof und unterstützt uns in sehr vielen wichtigen Aufgaben, die ohne Euer Engagement nicht in der gewünschten Qualität und Vielfalt geleistet werden könnten:

- **Hofbrief und anderes organisieren**
- **Zwiebeln putzen**
- **Hecken und Beete pflegen**
- **Ernten, Jäten, Gemüse aufbereiten für den Verkauf**
- **Zwischendurch mal Kinderbespaßung**
- **Äpfel sammeln, pflücken, einlagern, zu Mus verarbeiten, zum Saftpressen bringen ...**



Warum tut Mensch das? Und warum vermehrt seit dem Beginn der „Corona-Krise“ frage ich mich und spekuliere ...

Unser Wirtschaftssystem hat dazu geführt, dass wir unser Selbstwertgefühl wie auch die Wertschätzung anderer Menschen über die jeweilige Arbeitsleistung definieren.

Das resultiert insbesondere in Krisenzeiten verbunden mit dramatischen wirtschaftlichen persönlichen Situationen in Angst, den Arbeitsplatz und damit die soziale Stellung zu verlieren.

Wenn wir statt des rein kapitalistischen Systems eine finanzielle Grundsicherung hätten, könnten wir unsere im System verbra(u)chte Arbeitszeit auf die Hälfte reduzieren und die restlichen Stunden in Tätigkeiten stecken, die uns erfüllen und glücklich machen (z. B. Äpfel pflücken in der beruhigend wirkenden Natur, Gemeinschaftsgefühl erleben bei der gemeinsamen Kürbisernte).

Hierfür würden wir direkte ehrliche Dankbarkeit erfahren, die uns ein Selbstwertgefühl abgekoppelt von finanzieller Honorierung vermitteln würde, wovon nicht nur wir persönlich, sondern auch das Ehrenamt und die gesamte Gesellschaft profitieren.

**Aber was ich eigentlich sagen will:
DANKE Euch Ehrenamtlichen!**

Wir wissen Euer Engagement sehr zu schätzen!

Yvonne Bergmann



... und rein in die Gummistiefel



Als ich mich im Herbst 2019 entschied, die freie Ausbildung zu machen, war das ein großer Schritt. Als gelernter Groß- und Außenhandelskaufmann arbeitete ich zu dem Zeitpunkt bereits zehn Jahre in der Bauwirtschaft und im Baustoffhandel. Mein Alltag spielte sich größtenteils im Büro vor dem Computer ab. Vom wirtschaftlichen Druck und dem allein auf Profit ausgerichteten Denken hatte ich genug. Eine Ausbildung als Gärtner war eine verlockende Aussicht: viel draußen sein und Lebensmittel zu produzieren, das erschien mir sinnvoll. Im März ging es dann los mit der Anzucht von Salat, Frühlingszwiebeln, Spinat, dann kamen Mangold, Zucchini und diverse Kohlsorten dazu. Die Arbeitstage waren zwar lang und körperlich erst mal eine Herausfor-

derung, aber das selbstbestimmte Arbeiten, mit Ruhe und Genauigkeit die Pflanzen zu pflegen, zu wässern oder zu jäten, gefiel mir sehr. Zudem konnte ich meine Ideen in die Anbauplanung mit einbringen. Auberginen und Grünkohl sind meine Lieblingsgemüse, und so hat es mich besonders gefreut, dass wir ein paar Auberginen im Folientunnel angepflanzt haben. Obwohl sich sonst hier auf dem Hof keiner so recht für Auberginen begeistern konnte.

Auch beim Grünkohl hatte ich Lust, etwas Neues auszuprobieren und bestellte die Sorte „Ostfriesische Palme“. Eine alte Sorte, die bis zu 1,80 Metern hoch werden kann. Dass es hier auch Platz gibt, solche Dinge auszuprobieren, gefällt mir besonders.

Nun ist bereits über ein halbes Jahr vergangen und ich habe enorm viel gelernt. Was wir im Frühjahr gepflanzt haben, ist nun erntereif und wird im Hofladen oder über den Talhandel verkauft. So kann ich in der Arbeit direkt den ganzen Jahreslauf der Natur miterleben. Und auch das Essen ist etwas ganz anderes, wenn klar ist, dass alles auf dem Teller direkt hier vom Hof stammt.

Ich freue mich darauf, auch mein zweites Lehrjahr hier zu verbringen und im nächsten Jahr noch mehr zu lernen und auszuprobieren.

Johannes Käber

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 2020/21 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 Sie und Euch: 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 oder 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:

1. Jahr: **Kleegras**
2. Jahr: **Kleegras**
3. Jahr: **Weizen/Dinkel**
4. Jahr: **Kartoffeln/Gerste**
5. 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:

1. Jahr: **Kleegras**
2. Jahr: **Kleegras**

Zweijähriges Kleegras 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 ver-

sorgen 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 mit

3. 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, so dass im Frühjahr des vierten Anbaujahres Sommerackerbohnen gesät werden können.

4. Jahr: **Sommerackerbohnen**

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

5. Jahr: **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.

6. 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.

7. Jahr: **Kartoffeln**

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

1. Jahr: **Roggen/Hafer**

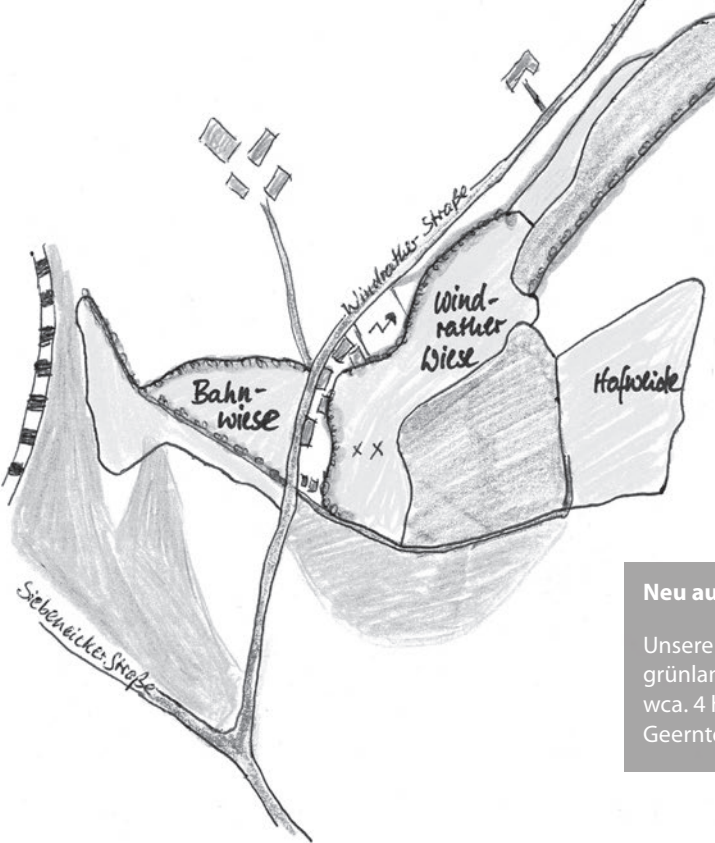
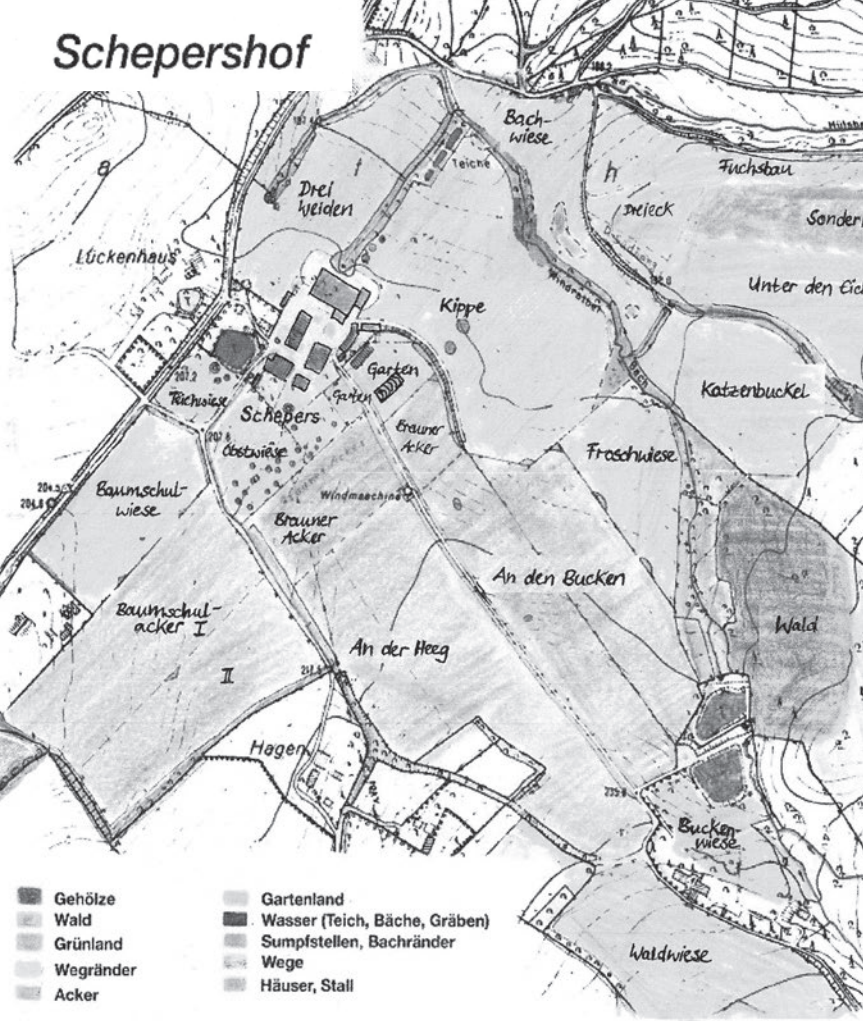
Auf unseren Ackerflächen wird 2020/21 Folgendes angebaut:

Baumschulacker I	Dinkel
Baumschulacker II	Landsberger Gemenge (= Kleegras im 1. Jahr)
Sondermann	Winterweizen
Brauner Acker	Gemüse, Kleegras
An den Bucken	Winterzwischenfrucht, danach: Kartoffeln und Hafer
An der Heeg	Kleegras, Gemüse

Schepershof

Nicht auf der Hofkarte abgebildete Ackerflächen:

Emde Golfplatz	Winterzwischenfrucht, Futtergetreide-Gemenge
Emde Dorf	Ackerbohnen
Sondern Triticale	Erbse
Sondern (neu)	Triticale-Erbse und Roggen
Sondern (Raute)	Landsberger Gemenge (= Klee gras im 1. Jahr)
Langer Acker (neu)	Roggen
Krüger Höhe (neu)	Landsberger Gemenge (= Klee gras im 1. Jahr)



Neu auf der Hofkarte abgebildete Flächen:

Unsere „neuen“ Pachtflächen „Bahnwiese“, „Unter Strom“, „Hofweide“ (alles Dauergrünland, ca. 8 ha insgesamt) „Lange Acker“ und „Krüger Höhe“ (Ackerflächen, wca. 4 ha zusammen) sind jetzt im 2. Umstellungsjahr, so dass alles von ihnen Geerntete ab Oktober 2021 Demeter zertifiziert sein wird.

Hofcafé 2020



Ein bewegtes Jahr – in vielerlei Hinsicht!

2020 war meine persönliche fünfte Cafésaison, die sich in vielem so anders gestaltete als die Jahre zuvor. Der ausgehende Winter war noch ganz normal ruhig. Die Besucherzahlen waren vor allem bei sonnigem Wetter und freitags zum Mittagstisch sowie samstags zum Frühstück hoch, ansonsten winterlich überschaubar. Auf Grund von Sarahs Schwangerschaft sprang Esther Lundershausen ab November 2019 als Vertretung ein und übernahm nach kurzer heftiger Einarbeitungsphase Sarahs Part – backen, kochen und im Service –.

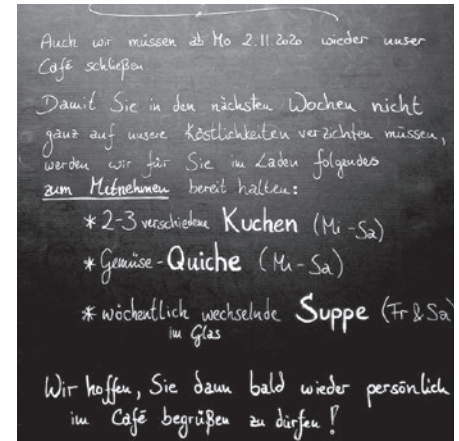
Anfang März zeichnete sich ab, dass wir wohl eine Zeitlang würden schließen müssen... 14 Wochen hatten wir das Café zu! ... als kleines Trostpflaster für die Kuchenhungrigen gab es im Laden Kuchen zum Mitnehmen. Für mich persönlich barg diese Zeit die Möglichkeit, wieder mehr draußen tätig zu sein, meine Gärtnerinnenseele zu füttern mit Tätigkeiten wie Rosen schneiden und endlich mein seit Jahren geplantes Blumenbeet an der oberen Mauer anzulegen.

Wir hätten bereits ab Mitte Mai wieder öffnen dürfen, entschieden uns aber abzuwarten. Schnell war dann klar, dass es der Umgestaltung unserer Abläufe im Service bedurfte, um die Auflagen für die Gastronomie erfüllen zu können. Im Innenraum verschwanden drei



von neun Tischen, dafür wurden draußen viele aufgestellt. Und dann hieß es: laufen, laufen, laufen. Was ich in den letzten Jahren bewusst vermieden hatte, wurde nun unumgänglich: der Service am Tisch, das heißt für uns im Service mehr Fußarbeit, bedarf eines anderen Blickes über alle Tische (wer ist neu? Wo schaut jemand erwartungsvoll oder hebt die Hand? Wo ist ein Tisch frei geworden und muss abgeräumt und gesäubert werden?) und dass wir immer mindestens zu zweit sein müssen, die „alles können“: Bestellungen aufnehmen, zusammenstellen, die Siebträgermaschine bedienen und kassieren.

Das über viele Wochen trockene Wetter, das uns in der Landwirtschaft zunehmend Sorge bereitete, half im Café, dass viel Kundschaft Platz fand! An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei unseren geduldrigen Besuchern*innen bedanken, fürs Warten, bis man sie entdeckt hat, oder wenn es bei Hochbetrieb doch mal etwas länger dauert, bis alles am Tisch ist. Oder für die Umsicht, gerade am freitäglichen Mittagstisch, darauf zu achten, die Tische zügig wieder freizumachen, damit alle anderen Hungrigen auch einen Platz finden! Letzteres wurde jetzt im Herbst mit zunehmend ungemütlicher Witterung eine Herausforderung. Und nun ist abermals gezwungenermaßen Ruhe eingekehrt, und statt im Café zu backen und zu kochen, kann ich



meine frei gewordene Zeit im Gemeinschaftshaushalt kulinarisch einbringen und andere Tätigkeiten auf dem Hof übernehmen ... zu tun gibt es hier ja immer genug!

Ein herzlicher Dank geht an unser Café-Team, das z. T. auf Stunden verzichten musste, all die Entwicklungen und Auflagen mitgemacht hat und dabei nie die gute Laune verlor: Esther Lundershausen, Ruth Westhues, Michael Stock, Anja Lilienweiß, Sophie Grünendahl, Maik Szymanski, Farah Fischbach, Katharina Prinz, Katharina Westhues, Sophie Lundershausen und Katharina Hornschuch.

Wann und wie wir Sie und Euch wieder persönlich im Café begrüßen dürfen, wird sich zeigen. Bis dahin ein ganz herzlicher Gruß an all unsere treuen Kunden*innen.

Schepershofladen GbR und Café

Windrather Straße 134, 42553 Velbert
Telefon Laden: 0 20 53 – 49 64 303
Fax Laden: 0 20 53 – 49 64 304
Telefon Café: 0 20 53 – 49 64 305
laden@schepershof.de

Windrather Bauernkäserei GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert
Schepershof Windenergie GbR
Windrather Straße 134, 42553 Velbert

Neues aus dem Hofladen

Liebe Kunden und Freunde des Hofes,

gestern Vormittag betrat ich den Laden, in dem emsige Betriebsamkeit herrschte: die Käse- und Wursttheke wurde neu eingeräumt, die Trockenware von unserem Großhändler ausgeräumt, das hofeigene Gemüse ebenso wie die vom Talhandel gelieferten Waren der regional vernetzten Höfe verräumt, unser kleiner Südfrüchthändler zum Auto begleitet, um zu sehen, wie viele Mangos und Avocados wir brauchen bzw. von ihm bekommen können, ein Vertreter empfingen, der neue Thekengeräte vorstellen wollte, neue Preisschilder geschrieben ... Und während ich die freudige Stimmung am Tun bemerke, die über allem liegt, fällt mein Blick auf die Fenster- und Regalfront gen Hühnerstall und ich registriere, dass das Advents- und Weih-

nachtssortiment bereits aufgebaut wurde. In diesen ersten Novembertagen ist also die Zeit des Rückblicks auf das vergangene Jahr gekommen, das scheinbar nur so an uns vorbeigeflogen ist ...

Es begann mit motivierten „Betriebsferien“, die dieses Jahr so gar nicht nach Ferien anmuteten. Kaum war der Trubel des Weihnachtsgeschäfts gemeistert und die letzte Christbaumkerze am heimischen Baum heruntergebrannt, fanden wir uns wieder im Laden ein: Karla begann den Inhalt unserer Verkaufsregale auf Rollwägen zu räumen und mithilfe ihres Vaters den Ladenbereich rund um die Kühltheke zu renovieren: Holzverkleidung und Putz runter, neu verputzen, streichen, Steckdosen versetzen ...



Da wir in unseren eingeteilten Arbeitsgruppen schneller vorankamen als gedacht, strichen wir noch vor Silvester alle Wände neu, rückten dem Dreck auf dem Fußboden mit einer speziellen Putzmaschine zu Leibe und ölten abendlang die offenporigen Terracottafliesen in Pippi-Langstrumpf-Manier mit Lappen, die um unsere Füße gebunden waren. Um das neue, viel größere Kühlregal aus seinem Zwischenlager in der Scheune hinüberzuholen, musste die Ladentür samt Rahmen aus- und später wieder eingebaut werden, und Oli half uns nicht nur dabei tatkräftig, sondern auch bei der Installation neuer Lampen und dem Aufbau der neuen Metallregale. Als diese dann – Saskias Mann Michael sei Dank – mit unbesäumten Holzbrettern als Seitenwände versehen waren, stellte sich Zufriedenheit bei uns ein, da den standardisierten, metallenen, dunklen Regalen ein Hofladenflair verpasst worden war.

Zu guter Letzt zogen wir Handschuhe über und sortierten unser gesamtes Tiefkühl-sortiment, das vorher auf drei Laden- und zwei Lagerschränke verteilt gewesen war, in die zwei neuen Truhen, die sich als wahre Platzwunder erwiesen, eine darüber hinausgehende Lagerung überflüssig machten und unseren Stromverbrauch bis heute maßgeblich reduzierten.

Wenden wir uns nun einmal von unserer konkreten Arbeitsanstrengung ab, so stellen wir rückblickend fest, dass diese Wochen ein Zusammenwachsen von Laden und Hof mit sich brachten. Wie bereits angekungen ist, hatten wir viel Hilfe von der Betriebsgemeinschaft, auch Clara fühlte sich erst in diesem Prozess richtig von Saskia und Nina angenommen und unser gesamtes Mitarbeiterinnenteam harmonierte und wirkte motiviert und bestärkend mit. Ein Großteil von Ihnen – unserer Kundschaft – lobte die Veränderungen: der Laden wirke größer (obwohl die Regale tiefer und die Laufwege somit enger sind) und wir hätten viel mehr Produkte (tatsächlich wurde das Sortiment beim Wiedereinräumen der Regale eher gestrafft). Einzig die neue Rohmilchabfüllung war für viele von Ihnen kein Grund zur Freude und auch für uns, die wir sie mit einer sehr viel größeren und schwereren Milchkanne bestücken und aufwendiger reinigen müssen, ist sie nicht nur gern gesehene Neuerung. Dennoch überwiegen die Vorteile einer weitaus hygienischeren Abfüllung und dem Rühren der Milch, das ein Absetzen der Sahne verhindert.

Indem ich von hygienischen Vorteilen schreibe, ergibt sich die Überleitung zum nächstgrößeren Themenkomplex des vergangenen Jahres wie von selbst: Das Coronavirus hielt und hält die Welt in Atem und betrifft auf irgendeine Art und Weise jeden von uns persönlich und auch im beruflichen Umfeld. Einhergehend mit dem ersten Lockdown im

März und bis zum heutigen Tage standen auch wir im Laden vor neuen Herausforderungen. Diese waren und sind vielfältig und reichen von Lieferengpässen bei Mehl und Hefe, immer weiter vorgezogenen Bestellfristen bei unseren Großhändlern, wochenlang gänzlich gestrichenen Getränkelieferungen (da der Großhandel sperrige und schwere Fracht streichen musste) und einer Desinfektionsstation für Einkaufswagen-griffe hin zum stetigen Bemühen, auch oder gerade in diesen Zeiten ein Hofladen für alle sein zu wollen. Dass wir als Lebensmitteleinzelhandel für die Grundversorgung aller Menschen, auch jener, denen das Tragen einer Maske nicht möglich ist, verantwortlich sind, führte manches Mal zu lautstarken Streitgesprächen zwischen unseren Kunden und auch zwischen Kunden und Mitarbeitern, als vermeintliche Ordnungs- oder Kontrollinstanzen.

Als Mitarbeitende des Hofladens sind wir kein Kontrollgremium und die derzeit geltende Rechtsprechung deckt sich mit unserer Überzeugung, auch keines sein zu wollen. Viel lieber ist es uns, unseren Mitmenschen mit Neugier und Respekt zu begegnen und davon auszugehen, dass jeder einzelne seine Entscheidungen überlegt trifft und verantwortlich handelt.

Uns eint, dass wir Eingriffe in unser Leben spüren, die wir nicht gewählt haben – seien es die Maßnahmen oder das Virus selbst. Lassen Sie uns gemeinsam darauf achten, dass die gesellschaftliche Spaltung nicht geschürt wird und wir uns, wo immer möglich, auf das Einende besinnen!

Und lassen Sie uns vor diesem Hintergrund bekräftigen, wie stärkend und stimmungshobend die kleinen Schwätzchen, die wohlmeinend ausgetauschten Worte und die entgegengebrachte Freundlichkeit von Ihnen auf uns alle wirken.

Tatsächlich sind es (neben meinen Kolleginnen) auch jene Momente, die mir fehlen, während ich meine zweite Elternzeit genieße und sie nur zum Hofbrief-Beitrag schreiben „unterbreche“.

Natürlich habe ich eine „Lücke“ hinterlassen, die von neuen Kolleginnen, mancher Überstunde Saskias und nicht zuletzt Claras immerwiederkehrenden Kopfsprüngen in die Arbeit hinein geschlossen wurde. Das stets wachsende Arbeitspensum, das wir auch unabhängig vom Wegfall einzelner Mitarbeiterinnen beobachten, fordert uns zwar heraus, jedoch wollen wir es gut gelaunt meistern, Sie freundlich beraten, zügig bedienen und Ihren Wünschen gegenüber offen sein.

Dafür, dass das zumeist sehr gut gelingt, danken wir allen Mitarbeiterinnen des Ladenteams: Rebecca Jung, Tine Lundershausen, Nadine Schiel, Ramona Goerdten, Dorothee Glashoff, Maren Ranft und Linda Kleinenbrands.

Es ist schön, dass wir alle – durch Einkäufe und Arbeitsstunden – dem Projekt Schepershofladen zu stetigem Erfolg verhelfen!

Ein neues Jahr voller Nächstenliebe wünschen Ihnen Nina Riediger mit Saskia Gorzolla und Clara Knorpp





Ein paar Wochen auf einem Bauernhof



... mit dieser Idee kam ich im April auf den Schepershof. Auf der Suche nach einer erfüllenden Tätigkeit trieb es mich in die Landwirtschaft und ich wollte das Leben der Landwirtin voll und ganz kennenlernen. Ein Leben, welches man von Montagfrüh bis Sonntagabend mit Arbeit füllen könnte und dies manchmal auch tut.

Während der Anfänge von Corona und dadurch bedingter beidseitiger Vorsicht an jenem Tag war ich am ersten April zum Kennenlernen und Probearbeiten auf dem Hof. Trotz der Versuche, mich ordentlich in den April zu schicken, war es ein toller Tag. Ein toller Tag, auf den viele tolle Tage folgten, denn nicht mal eine Woche später begann mein sechswöchiges Praktikum. Auf dem Hof wurde ich von sämtlichen Bewohnern herzlich empfangen und vom ersten Tag an war meine Einarbeitung in vollem Gange. Dass ich hauptsächlich im Stall gebraucht wurde, war mir sehr recht, da ich mich in der Nähe von Kühen seit meiner Kindheit pudelwohl fühle. Die Zeit im Gemüsegarten war aber immer ein wunderbarer Ausgleich.

Die meisten Morgen begannen mit einem „Guten Morgen“, manche aber auch anders, wie in meiner dritten Arbeitswoche, als Yvonne mich mit den Worten begrüßte: „Die Jojo kalbt und braucht Hilfe, wir müssen da jetzt dran ziehen.“ Und so kam es, dass ich morgens um zehn Minuten nach sechs schon zur Geburtshelferin wurde. Die Kühe und ihre Kälber waren für mich das, was ich am meisten ins Herz geschlossen habe. Denn jede Kuh hat ihren eigenen Charakter, mit dem man es leichter oder schwerer hat. Zugegeben hat mich die ein oder andere Kuh zu so manchem Zeitpunkt zum Verzweifeln gebracht, doch die schönen Momente überwogen deutlich. Oft habe ich die Kühe als sehr gutmütige und dankbare Wesen erlebt, und wie wir Menschen sind Kühe Gewohnheitstiere. Auch Freundschaften haben wir mit ihnen gemeinsam und ich glaube, für uns können Kühe ebenso gute Freunde werden.

Als sich die sechs Wochen dem Ende näherten, war ich weder damit einverstanden, schon zu gehen, noch hatte ich eine Idee, was ich ansonsten während des Lockdowns mit meiner Zeit anfangen sollte. Also fragte ich, ob ich nicht doch ein paar Wochen länger bleiben konnte. Alle waren einverstanden und so sollten es dann insgesamt zehn Wochen werden. Es wurde Gemüse gepflanzt und geerntet, Weiden wurden gezäunt und Kälber geboren. Ich fühlte mich so pudelwohl mit meinem Leben auf dem Hof, dass mir der Gedanke kam, es am liebsten das ganze nächste Jahr so zu machen. Oder die nächsten zwei. Oder die nächsten fünf? Im Juni gestand ich es mir dann endlich ein: Ich will Demeter-Landwirtin werden. Einmal ausgesprochen musste ich es dann natürlich in die Tat umsetzen. Ich fragte, ob ich mein sechsmonatiges Pflichtpraktikum für die bio-dynamische Ausbildung und auch mein erstes Lehrjahr hier auf dem Hof machen könne. Nachdem die Betriebsleiter sich besprochen hatten, bekam ich endlich eine Antwort: JA! Meine Freude war riesig und ich verlängerte mein Praktikum erneut.

So habe ich in diesem Jahr sechs glückliche Monate auf dem Schepershof verbracht und aus anfangs sechs Wochen werden es nun schlussendlich eineinhalb Jahre, in denen ich hier leben, arbeiten und wachsen darf.

DANKE!

Berit Rütter

Wieder mal Neues vom Windrad

Unser Wahrzeichen dreht sich seit einigen Wochen nicht mehr! Viele Jahre lang ist es, dank liebevoller Pflege, sehr erfolgreich gelaufen und hat dem Schepershof-Betrieb, dem Laden und Café viele tausend Euro jährlich an Ausgaben für Strom vom öffentlichen Netz erspart.

Nun musste der Austausch einer Bremse erfolgen. Leider – da Ersatzteile kaum noch am Markt zu bekommen sind – muss improvisiert werden. Die neue Bremse (die letzte noch lieferbare) wird anders angesteuert als die alte, und das macht Probleme. Peter Kayser, unser „Tüftler vom Dienst“, arbeitet an einer Lösung, aber so lange die Bremse nicht installiert ist... siehe oben.

Trotz allem sind wir froh, dass wir vor nun fast 30 Jahren eine Anlage gekauft haben, die in der Elektrik sehr viele nach wie vor lieferbare Standardbauteile verwendet. Ansonsten wären unsere Probleme, diesen wirklichen „Oldtimer“ in Betrieb zu halten, sicherlich noch viel größer! Immerhin, wir reden vom Baujahr 1990!

Wir werden oft nach einem Nachfolger gefragt. Leider ist der Markt für Kleinwindräder, so muss man unseres heute nennen, für die großen Hersteller nicht interessant genug, und Größe erzeugt nun mal niedrigere Stromkosten. 5–10 Megawatt installierte Leistung sind heute Standard – wir liegen bei 55 kW, d. h. die 200-fache Leistung ist heute, 30 Jahre später, fast normal! Abgesehen davon wäre eine solche große Anlage hier im Landschaftsschutzgebiet nicht genehmigungsfähig und von uns auch gar nicht finanzierbar.

Die Kosten zur Erzeugung einer Kilowattstunde liegen bei Großanlagen bei weniger als 5 ct! Wir sollten dabei bedenken, dass eine solche Anlage weder Kohle, Gas, Erdöl oder Uran braucht, einfach nur Wind! Der muss allerdings wehen! Aber da gibt's ja dann noch andere Lösungen, die wir auf unseren Dächern installiert haben: Fotovoltaik.

Sie merken, ich begeistere mich nach wie vor für die alternative Energieproduktion – und finde Windräder auch gar nicht hässlich. In der Erinnerung sind die alten Windmühlen zwar noch schöner, aber Kutschen mit zwei Pferden davor sind vergleichsweise auch hübscher als ein SUV mit 300 PS (Pferdestärken) unter der Haube – oder ein nettes Atomkraftwerk in der Nähe! Natürlich wäre es schön, wenn unsere in Saus und Braus lebende Zivilisation die ungeheuren Energiemengen, die sie Tag und Nacht benötigt, lautlos, gefahrlos

und unsichtbar irgendwoher bekäme. Am liebsten umsonst aus ferneren Kontinenten, jedenfalls von weit her – vielleicht in Röhren aus der Taiga und durch die Ostsee?!

Da ist mir die Nutzung regenerativ erzeugter Energie doch lieber, die nichts verbraucht, nicht weit transportiert werden muss und deren Erzeugung die Atmosphäre nicht belastet – auch wenn dafür hier und da der Wald „verspargelt“ wird, wie ihre Gegner sagen, oder alle Vögel „geschreddert werden“, wie Mr. Trump behauptet!!

Kann sein, dass kluge Ingenieure auch noch bessere Lösungen finden, gegen die vielleicht niemand etwas hat – aber wir dürfen nicht vergessen, solange wir uns (den sogenannten ökologischen Fußabdruck) nicht einschränken wollen, müssen wir manches auch in Kauf nehmen.

Also, drücken wir die Daumen, dass die alte Windmühle sich bald wieder dreht!

Dirk Lücke





Bauliche Maßnahmen und Reparaturen 2019/2020

Letzten Winter haben wir den Kälberstall renoviert, da die alte Einrichtung recht improvisiert war und den tierischen sowie den menschlichen Bedürfnissen nicht gerecht wurde. Gemeinsam überlegten wir, wie sich in dem Gebäude ein Stall realisieren ließe, der den Tieren eine angenehme Bleibe und uns Menschen entspanntes Arbeiten ermöglicht. Schnell war klar, wir brauchen eine befahrbare Fläche, um maschinell ausmisten zu können, somit mussten die Fressgitter schwenkbar sein und es musste die Möglichkeit bestehen, die Tiere je in eines der zwei Abteile sperren zu können.

Als der Plan gediehen war, machten wir uns an die Arbeit:

- 1. Abriss der alten Stalleinrichtung**
- 2. Entfernung des alten Bodens**
- 3. Montage der neuen Wandverkleidung (Siebdruckplatten)**
- 4. Bodenplatte aus Beton gießen**
- 5. Montage der neuen Fressgitter und Abtrennungen**
- 6. Tore bauen**
- 7. Neue Lampen installieren**
- 8. Fertig**





Hört sich überschaubar an, war aber tatsächlich ganz schön arbeitsintensiv. Der Aufwand hat sich gelohnt, jetzt haben wir einen Stall, an dem wir Freude haben!

Ab Herbst fanden Überlegungen statt, den Laden neu zu gestalten. Es war eine schöne Gemeinschaftsaktion der Betriebsgemeinschaft und des Ladenteams. Ab Weihnachten begannen die Arbeiten und zogen sich bis in die zweite Januarwoche. Auch hier waren alle Beteiligten mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Ende Oktober hat uns eine Beinahekatastrophe ziemlich in Aufregung versetzt. Einer der Schornsteine des Haupthauses drohte abzustürzen. Wir haben ihn glücklicherweise sichern und abtragen können, ohne dass jemand zu Schaden kam (puh!).

Die Dürre in den letzten drei Jahren machte es erforderlich, unser Gemüseland intensiv

zu bewässern. Der Schepershof verfügt über zwei Brunnen, einer auf dem Hof, der unser Trinkwasser liefert, und ein zweiter unterhalb des Kuhstalles für den Garten.

Um das Wasser vom Brunnen in den Garten zu befördern, wurde eine Trecker-betriebene Pumpe eingesetzt, was in der täglichen Praxis nicht gut funktionierte.

Nun haben wir eine direkte Leitung von der Brunnenpumpe zum Windrad verlegt, wo jetzt vier 5000-Litertanks (eine freundliche Spende unseres Altenteilers Dirk Lücke) gefüllt werden. Ein Hauswasserwerk (Pumpe mit Druckkessel) versorgt von dort die umliegenden Gemüseflächen.

Unser Windrad hatte dieses Jahr auch Wartungsbedarf, die Bremse musste getauscht werden. Der Tausch war erfolgreich, doch die elektrische Steuerung der Bremse muss noch erneuert werden.



Dies sind Beispiele für unsere Tätigkeiten, denen wir hier neben unserer eigentlichen Arbeit als Bauern nachgehen.

Noch ausstehende Vorhaben sind die Entmistungsanlage im Kuhstall, der Bau neuer Rinder- und Abkalbeboxen, die Mistplatte mit Betonwänden versehen, für die Schweine eine Futtermahl- und Mischanlage aufzubauen und im Hühnerstall eine Entmistungsanlage zu installieren.

Von Langeweile keine Spur ...

Oliver Kornrumpf

Zwei Jahre Schepershof ... und es geht weiter.

Vor zwei Jahren zum Ende November sind wir – Clara, Bennie und unsere Kinder Jonah, Leolo und Frieda samt Dackel Alarich – als Asylsuchende auf den Schepershof gekommen.

Damals waren wir in einer schwierigen Situation und froh und dankbar in der grünen Hütte unterkommen zu können.

Umgekehrt ergab es sich, dass auch wir oder zunächst Clara etwas zurückgeben konnte.

Da sich die Situation im Laden verändert hatte, konnte Clara dort ihre seit dem 12. Lebensjahr gesammelte Erfahrung im Verkauf und der Vermarktung einbringen und schon wenige Tagen nach unserem Einzug das Ladenteam verstärken.

Was als Übergang und Nothilfe gedacht war, hat sich inzwischen etabliert. Clara ist fester Bestandteil des Ladenteams und so etwas wie die Schnittstelle zwischen Laden und dem Hof als landwirtschaftlichem Betrieb geworden.

Eigentlich war unsere Idee, dass wir zu zweit den Gemüsebau auf dem Schepershof übernehmen und weiterentwickeln wollten.

Die Praxis hat aber nun gezeigt, dass nicht genug Kapazität übrigbleibt, neben dem Laden auch den Garten mitzugestalten. Somit habe ich den Garten jetzt allein als meinen Verantwortungsbereich, auch wenn Clara sich dort weiter einbringt, wo es geht. Und nun neigt sich schon die zweite Saison dem Ende zu.

Wie schon das erste Jahr, war auch das zweite geprägt von extremer Trockenheit im Sommer.

Nur dass dieses Jahr schon das Ende des Frühlings regenarm bzw. regenfrei war.

Dies ist für den Pflanzenanbau ein riesiges Problem, da die Frühjahrsaussaaten natürlich auf Wasser angewiesen sind.

So sind unsere Möhren – eigentlich unsere umfangreichste und damit auch sehr wichtige Kultur – zwar gekeimt, aber dann leider vertrocknet.

Wir haben lange gehofft, dass sie doch noch durchkommen, doch letztlich mussten wir sie umbrechen und ein zweites Mal säen.



Auch die zweite Aussaat hat es nur zum Teil geschafft. Etwa die Hälfte der Möhren wachsen auf den Gartenflächen direkt am Hof, diese konnte ich bewässern und somit durchbringen. Der andere Teil ist auf Ackerflächen abseits des Hofes ausgelagert und leider auch im zweiten Anlauf der Trockenheit zum Opfer gefallen.

So haben wir zwar dieses Jahr Möhren ernten können, aber erst sehr spät und in viel kleinerem Umfang als geplant.

Damit war vom Start weg die Notwendigkeit gegeben, viel Zeit und Arbeit in die Bewässerung der Gemüsekulturen zu investieren. Verschärft wurde diese Situation durch die Entwicklungen, die unser aller Leben beeinflusst haben, die Verbreitung des Coronavirus und die zweifelhafte Reaktion darauf, den totalen Lockdown. Dieser brachte es mit sich, dass unsere Vermarktung anzog, wodurch die täglich zu erntenden Gemüsemengen anstiegen. Gleichzeitig war Clara noch mehr im Laden gebunden und

weniger in der Lage, mich im Garten zu unterstützen. Doch damit nicht genug, war es auch nicht mehr möglich, Waldorfschüler für ihr Landwirtschaftspraktikum auf dem Hof aufzunehmen, welche sonst immer paarweise den ganzen Sommer durch jeweils drei Wochen mitarbeiten.

Wie man sich ausmalen kann, stieg damit die persönliche Arbeitslast für alle auf dem Hof Tätigen geradezu exponentiell.





Ohne Clara, die trotz ihrer Ladentätigkeit vieles im Garten aufgefangen hat – insbesondere die Aussaat und Pflege der Jungpflanzen –, meinen Lehrling Johannes, der sich bis an die Belastungsgrenze und darüber hinaus eingebracht hat, und die kollegiale Unterstützung aller im Betrieb Tätigen, wäre die Bestellung des Gartens schlicht nicht möglich gewesen.

Auch dass nach dem Lockdown viele freundliche und zuverlässige freiwillige Helfer auf den Hof gekommen sind, war ein Segen und hat viel dazu beigetragen, dass ich trotz aller Widrigkeiten nun im Großen und Ganzen zufrieden auf die Gemüseernte schauen kann. Was an Möhren zu wenig ist, wird durch andere Kulturen, die trotz der Umstände erstaunlich gute Erträge gebracht haben, ausgeglichen.



Dies grenzt für mich jedoch an ein kleines Wunder, das ich mir nicht anders erklären kann, als dass durch den Einsatz aller Beteiligten nicht nur Zeit, Arbeit und Wasser in den Garten geflossen sind, sondern auch nicht Mess- und für Normalsterbliche Wahrnehmbares seinen Anteil hat(te).

Somit bin ich, obwohl ich schon lange an meine Energiereserven gehen musste, froh und glücklich, diese tolle Tätigkeit hier auf dem Schepershof ausüben zu dürfen und freue mich auf die kommenden (hoffentlich feuchteren) Jahre auf diesem tollen Hof mit seinen wunderbaren Menschen.

VIELEN DANK!

Bennie Westermann





Unser neuer Garten





Vor ziemlich genau einem Jahr sind wir von unserem großen Haus „drüben“ mit dem für uns inzwischen viel zu großen Garten in unsere gemütliche Wohnung hier im Haupthaus gezogen, wo wir uns sehr wohl fühlen.

Wir sind näher am Hofgeschehen und in der Gemeinschaft und fühlen uns trotz Corona-Restriktionen nicht vereinsamt. Wir sind dankbar!

Nachdem wir bis Weihnachten reichlich zu tun hatten, um uns einzurichten und einzuwohnen, richtete sich unsere Aufmerksamkeit nach draußen, denn mit dem Frühling wollten wir den Außenbereich umgestalten zu „unserem“ Garten, unter Berücksichtigung des Vorhandenen und der Pflanzen, die wir ja erst einmal entdecken mussten! Was keimte da wohl alles im Frühling an Kostbarkeiten? Was musste weg, was umgepflanzt und ergänzt werden?

Ein bisschen „pflegeleicht“ sollte er ja auch sein in Anbetracht unseres Alters! Wie sollte überhaupt die Terrasse gestaltet werden und der Zugang vom Gartentörchen, alles nicht zu holperig, stolperfrei, seniorenfreundlich eben!

Mit Michael Reinicke erarbeiteten wir dann so langsam die Lösung, und wir sind ihm sehr dankbar, denn er hat ein wahres Kunstwerk gestaltet!!

Seit Jahren lagerte hinter dem Kuhstall ein Haufen kleiner Pflastersteine, ausreichend für eine große zentrale, arrondierte Fläche, die Michael wunderschön als stufenfreie Terrasse gestaltete und in einen geschwungenen Weg zum Törchen übergehen ließ. Ein rechter Blickfang!

Alles andere ergab sich dann von selbst: eine kleine Wiesenfläche, auf der hoffentlich im kommenden Frühjahr die ersten von Dirk

gesetzten Narzissen blühen, dann die Randbepflanzung der Terrasse mit Frauenmantel, Lavendel, kleinen Rosen und Salbei, ein paar neue Sträucher und Stauden zwischen die „Alteingesessenen“ gepflanzt, einige etwas verwilderte und raumgreifende Sträucher zurechtgestutzt ... und schon war auch der Garten für uns immer wieder Anlass in diesem ersten Sommer, uns zu freuen!

Jetzt müssen wir im Winter sehen, was noch an Gehölzschnitt auf uns wartet. Dann kann der nächste Sommer kommen! Wir hoffen alle, dass er uns nicht eine weitere Dürre beschert, sonst müssen wir uns von unseren schönen, aber durstigen Pflanzen verabschieden, alles umplanen und Palmen und Kakteen pflanzen!!

Liesel Lücke



12.11.20

Ich finde es schade, das, dass Hof-cafe wegen corona geschlossen hat. Dadurch kann man nicht die netten Leute sehen. Ich hoffe das es bald wieder auf machen kann!

Ich mache im Haupt haus jeden Mittwoch vor Mittag immer alles sauber, damit es für uns alle schön ist

Als Flotter Feger mache ich draußen in vielen Ecken alles sauber, ~~ich~~ ~~setze die Komposte~~ mähe alle Rasen flächen, fege, hark auf, setze die Komposte um. Ich helfe auf dem Hof in allen Bereichen mit

Lieber Gruß der Flotte
Feger Michi

Wörtersuche

In diesem Buchstabengewirr könnt Ihr verschiedene Begriffe suchen und finden, die den Schepershof ausmachen. Es geht kreuz und quer, manche Wörter teilen sich einen Buchstaben und insgesamt sind es 32 spannende Entdeckungen, oder sogar mehr? Viel Spaß dabei!!!

von Yvonne Bergmann

A	N	G	T	Z	U	J	K	L	O	P	L	M	V	C	B	E	G	E	G	N	U	N	G	T
A	S	W	E	G	E	M	E	I	N	S	C	H	A	F	T	S	W	N	F	R	E	W	Q	B
Q	W	A	T	E	I	C	H	D	R	P	R	A	K	T	I	K	U	M	A	S	W	V	H	M
S	L	O	I	K	M	B	R	Q	A	X	Y	E	W	E	I	D	E	L	Z	T	H	E	D	V
A	S	M	G	S	E	A	E	P	F	E	L	V	B	T	L	D	B	I	E	N	E	N	C	S
E	I	P	O	T	U	Z	D	N	A	C	B	N	R	T	I	A	N	M	I	K	L	C	D	F
R	T	Z	U	K	K	O	M	P	O	S	T	S	H	A	F	G	G	E	M	U	E	S	E	D
K	L	R	T	Z	U	E	T	Q	R	E	U	U	A	C	V	G	R	D	V	B	N	T	I	U
H	S	D	R	T	H	J	K	R	Z	A	L	E	R	D	W	E	S	W	D	D	E	R	S	I
T	T	F	A	W	M	W	N	M	U	I	E	N	J	K	S	C	H	W	E	I	N	E	C	F
L	R	O	H	M	I	L	C	H	R	H	A	P	N	E	W	C	F	T	Z	N	D	K	H	G
A	O	A	D	F	S	N	A	S	E	O	D	F	A	P	L	G	H	R	T	K	T	R	G	H
F	H	S	K	B	T	W	D	C	H	F	S	K	E	R	S	E	W	T	V	E	R	E	I	N
L	G	H	T	T	C	V	B	R	S	L	G	E	W	S	A	H	H	O	L	L	K	I	D	E
E	R	F	G	H	O	D	W	S	A	A	Y	F	N	H	J	T	U	W	V	N	K	S	W	Z
I	K	L	E	E	G	R	A	S	G	D	K	L	I	C	A	F	E	G	F	D	S	L	U	T
V	A	S	W	F	R	T	E	T	Z	E	A	S	D	F	R	G	H	O	L	Z	Z	A	S	A
Q	E	D	F	G	Z	I	E	G	E	N	F	R	B	C	E	R	N	P	E	C	U	U	T	K
D	L	R	J	K	N	Z	B	N	D	K	A	R	T	O	F	F	E	L	N	D	G	F	R	X
A	B	F	R	O	K	L	M	S	A	C	E	V	T	E	A	D	R	E	S	S	A	W	F	B
D	E	L	P	S	G	E	C	R	V	B	N	M	T	S	H	E	R	T	G	C	H	U	G	L
G	R	R	Z	T	T	H	C	U	R	F	N	E	H	C	S	I	W	Z	V	B	H	N	J	U
A	S	E	W	V	A	W	U	B	A	S	C	H	J	K	R	T	B	Z	U	M	K	L	O	M
S	D	R	G	F	R	T	F	R	U	C	H	T	F	O	L	G	E	T	N	R	E	E	F	E
B	R	O	T	K	G	T	P	R	T	E	W	S	C	V	B	H	N	B	R	U	N	N	E	N

**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 und 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 – 49 64 303
Fax Laden: 0 20 53 – 49 64 304
Telefon Café: 0 20 53 – 49 64 305
laden@schepershof.de

Windrather Bauernkäserei GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert

Schepershof Windenergie GbR

Windrather Straße 134, 42553 Velbert