



SCHEPERSHOF



2021/22
Hofbrief Nr. 60



Der Schepershof e.V.



Liebe Freundinnen und Freunde des Schepershofs!

Wenn die Tage deutlich kürzer werden, die Herbststerne eingebracht ist, die Kühe nicht mehr auf die Weide gehen, die Heizsaison voll im Gange ist ... dann ist Hofbriefzeit. Der Aufruf geht herum: Wer möchte was schreiben? Nach und nach sammeln sich Beiträge, Fotos werden gesichtet, sortiert, zusammen betrachtet („... schau mal, weißt du noch?“).

So entsteht jedes Jahr aufs Neue eine bunte Sammlung an Berichten, mit denen wir versuchen Ihnen und Euch einen kleinen Einblick in unser Leben und Arbeiten auf dem Hof zu geben, welche Themen uns bewegt haben, welche Arbeiten nötig sind, bis Sie das fertige Ei, den Kopfsalat, das Glas Quark oder ein Stück Kuchen in den Händen halten ...

Bedanken möchten wir uns an dieser Stelle einmal ganz herzlich bei allen, die ermöglichen, dass wir Ihnen den Hofbrief jedes Jahr aufs Neue vor Weihnachten druckfrisch mitgeben können: allen fleißigen Autor*innen der Artikel, unserer treuen Raphaela fürs vorsortieren, sichten, ordnen und für einen Großteil der vielen Fotos aus dem Jahreslauf, unseren fachkundigen Freunden bei den „Qualitatnern“ in Düsseldorf, die uns das Layout erstellen, und bei unserer Druckerei „Offset Company“ aus Wuppertal, die dann den Hofbrief „Blauer Engel“-zertifiziert druckt.

Viel Freude mit dem Hofbrief Nr. 60 und ein gutes neues Jahr wünschen die Hofgemeinschaft und der Schepershof e.V.

Inhaltsverzeichnis:

| | |
|---|----|
| Der Schepershof e.V. | 2 |
| Betriebsspiegel Schepershof | 4 |
| Mitarbeiter und Ehrenamtliche | 6 |
| Die Talbäckerei | 8 |
| Hühnerleben | 9 |
| Hofcafé 2021 | 10 |
| Ausbildung Henriette | 12 |
| Hofladen 2021 | 14 |
| Einladung zum Spaziergang auf dem Schepershof | 16 |
| Das landwirtschaftliche Jahr | 18 |
| Bewegte Zeiten ... | 22 |
| Windrather Bauernkäserei 2021 | 24 |
| Apfelfest | 26 |
| Baumpflegepaten | 27 |
| Landschaftspflege | 28 |
| Das flügelahme Windrad | 29 |
| Saatgut – für Bio von Anfang an | 30 |





Betriebsspiegel Schepershof

1978 wurde der Schepershof vom Verein „Gemeinnützige Gesellschaft für praktische Naturwissenschaft, Pädagogik und Sozialtherapie Schepershof e.V.“ gekauft, 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 ha |
| Ackerland | 32 ha |
| Landwirtschaftliche Nutzfläche | 65 ha |
| Hoffläche gesamt | 73,1 ha |
| Davon 36 ha im Vereinsbesitz, der Rest gepachtet | |

Tierhaltung:



- 20 Milchkühe und deren komplette Nachzucht sowie ein Zuchtbulle
- bis zu 30 Mastschweine im neuen Schweinestall
- 200 Legehennen
- 2 Ziegen
- 5 Katzen
- 3 Hunde
- 2 Ponys und 1 Kaltblutpferd

Ackerbau: Klee gras, Back- und Futtergetreide, Körnerleguminosen-Gemenge, 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 Käseerei zu Frisch- und Schnittkäse, 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.

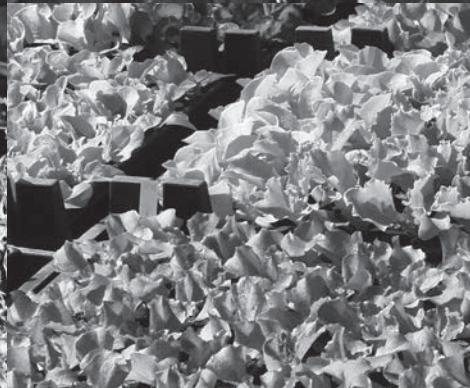
Vermarktung

Hofladen: Neben eigenen Produkten werden 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 Bioland-Höfen 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:

Johannes Käber, Henriette Müller, Berit Rüther, Michael Stock

Dirk und Liesel Lücke als Altenteiler

In der Käseerei:

Antje Weigt, Anna Möller (mit Bente-Fiona) und Christopher Krauel

Im Cafe:

Phillip Neuffer, Anja Lilienweiß, Katharina Prinz, Michael Stock, Sophie Lundershausen, Sophie Fleischer, Sarah Vehreschild

Im Hofladen:

Saskia Gorzolla, Nina Riediger, Dorothee Glasshoff, Ramona Goerdten, Nadine Schiel, Linda Kleinenbrands, Luzie Früh, Janet Rosin, Inga Thiem

Ehrenamtliche Helfer:

Im Alltag auf dem Hof helfen uns regelmäßig Raphaela Schulenberg, Jürgen Neuhaus, Christian und andere in Jäte- und Ernteaktionen und in der Landschaftsgruppe

Außerdem im Sommerhalbjahr regelmäßig Schülerpraktikanten





Liebe Kunden der Talbäckerei

Wie schön, auf diesem Wege ein paar Zeilen zu schreiben ..., ja, ja, die Bäckerei gibt es wirklich: klein und fein, versteckt in den Katakomben des Hofes Fahrenscheid...immer der Nase nach. Der Duft führt zum Ziel: frisches Brot aus dem Getreide des Tals! Puh, so was gibt es nicht oft! Zum einen eine Backstube im Kellergewölbe und zum anderen alles vor Ort: das Getreide und auch eine Mühle, die unser Getreide frisch mahlt. Jeden Tag! Wie aber kommt das Getreide in die Mühle? Dank all' der Jahresmühe der Landwirte, des Regens und der Sonne und zu guter Letzt auch der vorhandenen Trecker und des Uraltmähreschers – ein echter Oldtimer! So wird erst das Getreide gereinigt und dann in Säcke gepackt, um es dann in die Mühle zu kippen. Wenn wir kein Vollkornmehl haben wollen, müssen wir das jeweilige Mehl noch sieben, um es dann verbacken zu können... es sind viele kleine und große Arbeitsschritte, bis man das fertige Brot in der Hand hat und reinbeißen kann! Doch die größte Herausforderung als Bäcker ist es, das verschiedene

Getreide so zu verbacken, dass am Ende ein schönes, gutes und leckeres Brot daraus entsteht! Da das Getreide von den verschiedenen Höfen aus dem Tal stammt, hat auch jedes Getreide eine andere Backfähigkeit, da ja auch alle Böden verschieden sind, und somit ist es doch ein kleines Zauberwerk.

Wenn wir auf dieses Jahr zurückschauen, war es recht erlebnisvoll für uns. Im Januar reiste Lilian, ein junger französischer Bäcker, hier an. Wir kennen ihn seit drei Jahren: da rief er uns an, er habe die Telefonnummer von einem Freund von uns aus den Bergen bekommen und er wäre mit dem Fahrrad unterwegs auf der Suche nach Bäckern, die noch traditionell Brot herstellen. Somit kam er damals zu uns, wollte nur eine Woche bleiben und blieb...drei Monate! Ihn fragten wir, ob er Baptiste vertreten kann, und wir konnten für ein paar Monate unsere Sachen packen und losziehen nach Frankreich, in Baptistes Heimat. Lilian übernahm die Backstube, experimentierte ganz viel und hat das Freitagsbrot in die Läden ge-

bracht! Wir sind ihm für seinen Einsatz und seine Motivation sehr dankbar!

Nun sind wir seit September wieder hier und Pia arbeitet mit in der Backstube. Die Köpfe sind immer wieder voll mit Ideen und zu zweit können sich nun neue Perspektiven ergeben.

Unsere Kunden sind weiterhin die Höfe, die Talschule und noch ein paar Brotliebhaber aus der Umgebung und manchmal kommen durch den Talhandel neue dazu!

Mit Dank für Ihre Treue wünschen wir Ihnen ein friedliches, wunderschönes Weihnachtsfest und ein hoffnungsvolles neues Jahr 2022,

Baptiste und Pia Marchand aus der Backstube





Ein Tag im Leben unserer Hühner und Hähne

Am Morgen finden wir sie noch alle friedlich aufgereiht auf den Stangen im Stall. Meist am Vormittag verziehen die Hühner sich in die Nesthöhlen, um ihre Eier zu legen, und jede vollbrachte Tat wird mit lautem Gekacker kundgetan.

Für die Gefiederpflege suchen sie sich schöne staubige Plätzchen im Auslauf oder auf der Wiese, in denen sie sich wälzen und bepudern können.

Den Tag über genießen sie – je nach Wetterlage mehr oder weniger ausgiebig – auf der großen Hühnerwiese, die ihnen alles bietet, was das Hühner- und Hähneherz begehrt – Flächen zum Scharren und Picken, Gebüsch und hohes Gras zum Schutz vor Habicht und anderen Raubvögeln, einen kleinen Wasserlauf zum Trinken und viel Platz, um sich in kleinen oder größeren Gruppen zuzutun. Und je nach Saison genießen sie die Früchte der vielen Obstbäume auf der Wiese.

Sobald es dunkel wird, kommen sie von ganz alleine in den Schutz des Stalls zurück und suchen die Schlafplätze auf den Stangen auf. Und weil sie bei uns so ein schönes Leben haben, belohnen sie uns und Euch mit besonders leckeren Eiern.



Hofcafé 2021



Meinen letztjährigen Artikel zum Hofcafé schloss ich mit den Worten: „Wann und wie wir Sie und Euch wieder persönlich im Café begrüßen dürfen, wird sich zeigen.“

Es wurde eine lange Pause (fast neun Monate), in der wir versuchten, Sie an der Laden-Brot-Theke mit Kuchen und Quiche zum Mitnehmen zu versorgen. Aber wie anders ist es doch, selbiges mit einer Tasse frischen Kaffee oder Tee gemütlich im Sitzen zu genießen! Erst Ende Juli konnten wir das Café wiedereröffnen, nachdem wir einen neuen Mitarbeiter gesucht und mit Phillip Neuffer gefunden



hatten. In der Betriebsgemeinschaft bewegte uns das Thema der Öffnungstage des Cafés und des Hofgeländes, da wir in der langen Schließungszeit ja auch das Hofgelände nur sehr beschränkt zugänglich gehalten hatten. Wir stehen da als auf dem Hof lebende und landwirtschaftlich arbeitende Hofgemeinschaft in einem Spannungsfeld: einerseits möchten wir den Besuchern gerne Einblicke in den Hof und Begegnungen mit den Tieren ermöglichen und andererseits erledigen wir

die viele anstehende Arbeit gerne zügig, was manchmal leichter fällt, wenn man sich ohne Zwischenfragen darauf konzentrieren kann und zum Beispiel nicht bei jeder Treckerfahrt darauf achten muss, dass kein Kind vor den Schlepper läuft.

Als Kompromisslösung kamen wir zu dem Entschluss, uns bis auf Weiteres auf die beiden umsatzstarken Tage Freitag und Samstag für die Café- und Hofgeländeöffnung zu beschränken. So sind die Vorbereitungszeiten nun auf 1–1,5 Tage und die Öffnungszeit auf 1,5 Tage verkürzt, sodass mehr Zeit für andere Tätigkeiten im Betrieb bleibt.



Das Café-Team aus neuen und alten Mitarbeiter*innen fand sich also zusammen, um an das alte Programm anknüpfen zu können: eine große Vielfalt selbstgebackener Kuchen, bunte Gemüsequiches, Frühstücksteller und einen kleinen abwechslungsreichen, gern saisonal ausgerichteten Mittagstisch sowie unser Getränkesortiment.

Nach fünf Jahren in eingespielten Teams war es spannend, wieder jemand Neues in unsere Produktion und Prioritätensetzung einzuar-

beiten und dadurch auch noch mal einen neuen Blick auf die eigene Selbstverständlichkeit bei der Zubereitung zu lenken.

Nach wie vor macht es große Freude, Sie und Euch im Café kulinarisch zu verwöhnen und zu erleben, wie unsere Produkte, das Hof-Ambiente und unsere Arbeit im gesamten Betrieb wertgeschätzt werden! Vielen Dank dafür und auch für Ihre und Eure unermüdliche Treue, auch wenn es uns die aktuellen Zeiten mit ihren Auflagen und Einschränkungen zum Teil ganz schön schwer machen.

Verbleibt mir, unserem fleißigen Team zu danken fürs emsige Backen, Kochen, Deko-



rieren, Servieren, Laufen, Spülen, Laub fegen, Zelte bauen, putzen... Danke an Phillip Neuffer, Anja Lilienweis, Michael Stock, Katharina Printz, Sophie Lundershausen, Sophie Fleischer und als Springerin in Notzeiten wieder Sarah Vehreschild!

Ich wünsche uns allen eine besinnliche Winterzeit und hoffe, dass sich der Café-Betrieb im nächsten Frühjahr wieder beleben und vereinfachen wird!

Karla Ulber

Geschichten, die das Hofleben schreibt



Seit guten dreieinhalb Monaten bewohne ich nun mein Zimmerchen auf dem Schepershof. Im April 2021 hatte ich mich recht spontan für die Ausbildung zur Landwirtin entschieden, die ich nun seit Anfang August mit Schwerpunkt Stall hier mache.

Ich komme nicht aus einem landwirtschaftlichen Elternhaus, habe davor auch noch nicht so viel damit am Hut gehabt, aber im März 2021 habe ich ein langes Praktikum auf einem Hof auf der Schwäbischen Alb gemacht und gemerkt: Das ist genau das, was ich gerade brauche. Nach dem Onlinestudium viel frische Luft, körperliche Arbeit, Arbeit mit Sinnhaftigkeit.

Manchmal bin ich doch noch erstaunt, wenn um 5.40 Uhr mein erster Wecker klingelt. Ich versuche die anderen vier Klingeltöne danach zu ignorieren, ehe ich dann halb verschlafen unter dem manchmal doch sehr tollen Sternenhimmel Richtung Hühnerstall laufe. Das ist nun also mein neuer Alltag. Ein neuer Rhythmus, neue Menschen, neue Aufgaben, neue Herausforderungen.

Herausforderungen, wie zum Beispiel Gummistiefel in der passenden Größe zu finden. Man will es nicht glauben, aber die meisten Firmen bieten erst Gummistiefel ab Schuhgröße 39 an. Da bin ich mit meinen 37 ganz schön verrätzt, vor allem wenn meine Stiefel nach guten vier Wochen immer den Geist aufgeben und ich wieder nasse Füße bekomme, weil das Gummi der Stahlkappe nicht standhalten konnte.

Nun bin ich schon bei Paar Nummer drei und Firma Nummer drei. Ich hoffe, ich muss nicht nach meinen zwölf Monaten auf dem Schepershof berichten, dass ich auch zwölf Paar Gummistiefel verbraucht habe. Schließlich habe ich mich auch für den Weg der Landwirtschaft entschieden, um mehr über unsere Umwelt, das Klima und seine Ver-

änderungen und nachhaltige Wege zu lernen. Najaaaa. Drücken wir die Zehen.

Apropos kleine Menschen in der Landwirtschaft, eine kleine Geschichte zum Schmunzeln.

Olli fährt Mist und als er fertig ist, soll ich den Traktor und die Greifzange mit dem Hochdruckreiniger sauber machen.

Also fange ich an, umrunde den Traktor, der Dreck spritzt in alle Richtungen, auch ich



sehe ziemlich besprenkelt aus. Irgendwann stellt sich mir die Frage: Was heißt eigentlich sauber? Sauberer geht immer. Mhm. Ich beschließe, dass der Traktor nun sauber ist, zumindest sehe ich nirgendwo mehr offensichtlich Mist hängen. Also lass ich alles stehen und verschwinde in den Stall, um da was zu erledigen.

Später laufe ich Olli über den Weg und frage, ob das denn so sauber genug war. Seine Antwort: „Im Grunde schon, nur auf

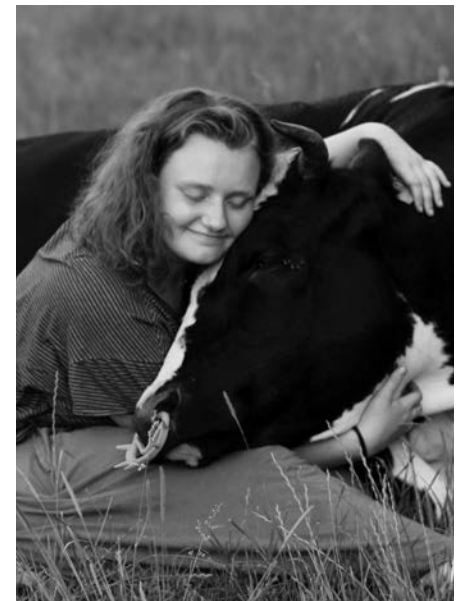
den Reifen oben war noch ganz viel Dreck. Aber da hab ich mir dann gedacht, dass du das wahrscheinlich einfach nicht siehst.“ Ja, korrekt. Der Traktorreifen ist 1,60 m groß, da hab ich mit meinen 1,58 keine Chance. Aber nicht verzagen, einfach nach einem Hocker fragen.

Nun noch zu den Kühen: Jedes Mal aufs Neue bin ich über die unterschiedlichen Charaktere unserer Kühe erstaunt. Da ist Wassja, die mich stets freundlich anblickt mit ihrer wuscheligen Mähne und mir manchmal etwas verpeilt, aber immer sehr fröhlich vorkommt. Berit sagt, Wassja wäre eine Kunststudentin mit kurzen Haaren und Baskenmütze auf dem Kopf, einem Bleistift hinterm Ohr in bunten Klamotten, die immer etwas zu spät, aber dafür strahlend, in den Vorlesungsraum geflogen kommt.

Dann ist da Lovely. Mhm, was sag ich denn zu Lovely. Eines Tages mache ich mit Yvonne Stall und soll Lovely in den Melkstand bringen. Ich brauche ewig, denn die Kuh führt mich so was von an der Nase rum. Sie biegt überall ab, nur nicht dahin, wo ich will, bleibt stehen und bewegt sich nicht vom Fleck, kratzt genüsslich ihr Hinterbein, trinkt noch was bei der Tränke, hinterlässt den ein oder anderen Kuhfladen und dann sind wir endlich kurz vor der Tür und sie läuft einfach dran vorbei. Oh man. „Die ist nicht meine Freundin“, sag ich entnervt zu Yvonne, als die Kuh endlich auf ihrem Platz steht, und mach die Tür hinter mir zu. Ich weiß auch ganz genau, dass Lovely immer bei mir so frech ist. Die weiß, wie sie mich nerven kann, und das macht ihr Spaß. „Lass dich halt nicht nerven, dann hören die auf“, hat Mama früher gesagt, wenn meine großen Brüder mich mal wieder auf den Zeiger gebracht haben. Leichter gesagt als getan. Was sich neckt, liebt sich, vielleicht beginnt hier ja auch noch eine tiefe Freundschaft. Sind wir mal gespannt.

Zu guter Letzt sind da noch Jule und Berit. Hierbei lohnt es sich zu erwähnen, dass Berit keine Kuh, kein Kalb und auch kein Rind ist, sondern meine liebe Mitauszubildende. Jule dagegen ist ein Rind, das eines der Zwillingskinder von unserer alten Julaika ist. Nun, da die Charaktere klargestellt sind, kann ich hier nur von einer wunderbaren Freundschaft erzählen. Ist Berit mal nicht im Stall, schaut mich Jule mit einem fragenden Blick an und braucht bei allem am längsten, um die Chance zu erhöhen, dass eventuell doch noch eine Berit um die Ecke schneit. Wie gerne kuscheln die beiden miteinander, grinsen sich an, geben Acht aufeinander, kommunizieren miteinander. Die beiden zu beobachten ist für mich ein inneres Blumenpflücken. Ziemlich beste Freundinnen sind das!

Schluss jetzt, ich freue mich auf die kommenden Monate und bin gespannt, wie viel Paar Gummistiefel es noch werden!



„Wo sind eigentlich die Adventskalender?“ „Welche?“ „Die, die wir jetzt vor dem Fenster dekorieren sollten...“ „Die sind noch nicht geliefert worden!“ „Warum nicht?“ „Weil Anfang November ist! Ich habe sie erst zu Mitte November vorbestellt.“ „Aber Adventskalender und auch Schoko-Nikoläuse kaufen die meisten Eltern gern frühzeitig, wir sind spät dran.“ „Das finde ich nicht, gerade erst wurde Erntedank gefeiert, da hat Weihnachten noch Zeit...“

Hätten Sie, liebe Kunden, in den vergangenen Tagen Mäuschen spielen können, so wäre Ihnen möglicherweise ein ähnlicher Dialog zu Ohren gekommen. In diesem Gespräch geht es nicht nur um Schokoladenfiguren hinter 24 Türchen oder Nikolaustraditionen in Stanniolpapier, sondern um die intern immer wieder auftauchende Frage „Was macht einen Hofladen aus, wie viel Hofladen wollen wir sein, was sind unsere Ideale und können wir wirklich zu ihnen stehen, setzen wir sie um?“... Einerseits würden wir Mitarbeitenden sicherlich ohne zu zögern viele Punkte aufzählen können, die uns von REWE und Co unterscheiden und eifrig verfechten, dass wir diese Unterschiede schätzen, wollen und wichtig finden. Andererseits steht bei Dialogen ähnlich dem oben abgedruckten oft hinter dem nächsten Spiegelstrich: „Aber bei dm stehen die schon seit Wochen...“ Ja, was denn nun? Einerseits feiern wir die Unterschiede, die wir zwischen uns und den großen Einzelhandelsketten sehen, andererseits führen wir sie oft genug selbst ins Feld, als wären die dort herrschenden Gepflogenheiten insgeheim doch erstrebenswert. So stehen tatsächlich viele der tagtäglich zu treffenden, kleinen Entscheidungen in unserem Ladenalltag in diesem Spannungsfeld. Wir sind mit Leib und Seele der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verbunden, wir wollen Demeter-Produkte verkaufen, wir freuen uns darüber, dass unser hofeigenes Sortiment dieses Jahr sehr breit gefächert war und



nach einem schleppenden Start aufgrund von nass-kalter Witterung im Frühjahr nun im Herbst umso schönere Kohlköpfe, leuchtende Kürbisse und nennenswerte Mengen Brokkoli und Blumenkohl verkauft werden können. Wir wollen von unserer Arbeit leben können. Aber wollen wir wirklich Umsatz mit Quetschbeuteln generieren, auch wenn sie noch so demeter sind? Oder finden wir möglicherweise, dass Kinder, ganz und gar oldschool, einfach in Möhre, Banane oder Apfel beißen könnten?

Wir sehen, dass die immer wieder wechselnden Produkte im kleinen Rollregal neben der Kasse auf großen Anklang stoßen und suchen tatsächlich sehr gern immer wieder etwas Neues für Sie heraus und freuen uns über Ihre Anregungen und Wünsche, aber standen wir nicht selbst schon mit unseren Kindern vor besagten Supermarktkassen und verfluchten die Rosa-Prinzessinnen-Gummibärchen oder die Alien-Schokoeier? Oder waren wir möglicherweise auch schon einmal ohne Kinder unterwegs und hatten dem



Vorsatz, nichts Zuckriges zu kaufen, mithilfe eines schnellen Abschreitens der Gänge standhalten können, bis uns die ‚vermutlich längste Praline der Welt‘ im Wartebereich einen Strich durch die Rechnung machte?

Wollen wir eine exquisite Käsetheke voller französischer und italienischer Leckereien, die wirkliche Geschmacksneuheiten sind, oder denken wir an die fünfköpfige Familie, der wir wünschen, dass sie sich ein gutes Stück Butterkäse in bester Bioqualität leisten kann?

Sehnen wir uns manchmal, im Samstagstress, nach der Möglichkeit „Frau Thiem zu Kasse 2, Frau Thiem bitte“ rufen zu können, weil wir uns selbst zu langsam sind oder finden, dass wir die Artikelnummer für Topinambur doch nun wirklich auswendig können, statt umständlich den Button auf der Kasse suchen zu müssen, oder nehmen wir uns bewusst einen kleinen Moment Zeit, unseren Kunden in die Augen zu schauen und ihnen von Herzen, fern der Floskel, ein glückliches Wochenende zu wünschen?

Sie merken es, ich polarisiere! In dem ständigen Spannungsfeld, das sich ergibt, weil wir immer wieder Entscheidungen treffen müssen, versuchen wir uns ein waches Bewusstsein zu erhalten.

Selten sind wir kompromisslos, häufig finden wir Wege, die in der Mitte liegen und sich für uns alle ausreichend stimmig anfühlen. Denn ja, wir finden lange Exportwege unnötig und verzichten auf Äpfel aus Neuseeland, verkaufen jedoch Bananen aus der Dominikanischen Republik, da sie an heimischen Bäumen ja nun schlicht nicht wachsen. Und ja, Süßigkeiten und Knabbereien essen wir wohl fast alle zu viel, aber wer sind wir, Ihnen Ihren Konsum vorzuschreiben und wollen wir wirklich absolut „sündenfrei“ leben? Letztendlich treffen die Konsumenten die Entscheidungen und haben die Macht über ihren Stimmzettel (= Kassenbon).

Wenn ihre freien Kaufentscheidungen und unsere wachsam sortimentsentscheidungen übereinstimmen, machen wir als Einheit aus Schepershofladen und Schepershofkundschaft etwas richtig und die eigentliche Freiheit kann sich im Spannungsfeld der heutzutage möglichen Konsumextreme zeigen. Wir freuen uns über die Zeichen, die Sie mit Ihrem Besuch auf unserem Hof setzen! Suchen Sie jederzeit gern den Austausch mit uns. Wir freuen uns zu hören, wie es Ihnen mit unseren Entscheidungen geht!

Abgesehen von diesem inhaltlichen Exkurs blicken wir auf ein personell unbeständiges Jahr zurück. Nachdem wir das turbulente Coronajahr 2020 gesund überstanden und manchen Rekord aufgestellt hatten, was verkaufte Mengen, Umsatz und Kundenandrang betraf, ist es 2021 zwar verkäuferisch deutlich ruhiger geworden, die Personalwechsel hielten uns jedoch in ständiger Wachsamkeit. Schon zum Jahreswechsel verließ uns Rebecca Jung, um sich einem neuen Tätigkeitsfeld zuzuwenden. Stefanie Dauser, die sie ersetzen sollte, blieb jedoch leider auch nur bis zum Sommer und wanderte dann in südliche Gefilde aus. Mit Tine Lundershausen verloren wir im Frühjahr unsere beste Käseverkäuferin, dicht gefolgt von Maren Ranft, die ebenfalls seit den Sommermonaten nicht mehr bei uns arbeitet. Glücklicherweise half Susanne Peschks in den Sommermonaten immer wieder tatkräftig die entstandenen Lücken zu füllen, was ein echter Segen war: Susanne hat schon früher bei uns gearbeitet und konnte flexibel in alle Schichten springen. Seit Oktober vervollständigen zwei neue Kolleginnen unser Team: Janet Rosin und Luzie Früh. Auch wenn wir derzeit noch in einer Phase des Zurechtrückelns sind und Saskia und Clara zum wiederholten Mal in diesem Jahr versuchen, die Abläufe zu verdeutlichen und die Arbeitsschritte zu erklären, so sind wir doch voller Zuversicht, dass wir uns bald als Team gefunden haben werden und konstant zusammen arbeiten können. Gedankt sei allen, die in diesem Jahr tatkräftig mitgewirkt haben! Unser aktuelles Team besteht aus: Saskia Gorzolla, Clara Knorpp, Linda Kleinenbrands, Ramona Goerdten, Nadine Schiel, Dorothee Glashoff, Janet Rosin, Luzie Früh, Inga Thiem und Nina Riediger.

**Vielen Dank für Ihre Treue,
Nina Riediger mit Saskia Gorzolla und
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 Schepershofes. Grünland-, Acker- und Gartenflächen sind mit ihren Eigennamen und dem, was aktuell im Jahr 2021/22 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 und Hunden gehört.

Die Fruchtfolge auf dem Schepershof

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.

Aufgrund der klimatischen Veränderungen und den damit einhergehenden neuen Herausforderungen durch Wassermangel in der Vegetationszeit (nicht in 2021), Schädlinge, Unkräuter, Futtermangel, Bodenfruchtbarkeit ... versuchen wir seit zwei Jahren unsere Ackerfruchtfolge langfristig neu zu gestalten:

1. Jahr: Klee gras

2. 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 Winterfut-

ter bereitzustellen. Dieses Ackerfutter wird in der Regel drei bis vier Mal im Jahr gemäht und siliert (in Folie eingewickelte Ballen) und ab Herbst 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. Am Ende des zweiten Jahres folgt ein Herbstumbruch, also Grubbern und Pflügen, und die Herbstbestellung mit

3. Jahr: Winterweizen

Nach dem Drusch des Weizens wird zeitnah eine Zwischenfrucht gesät, die den Boden über Winter bedeckt, um Auswaschung und anderweitigen Nährstoffverlust zu minimieren. Außerdem reduziert sie mithilfe des enthaltenen Ölettichs den Schädlingsdruck (Nematoden) für die empfindlichen Knollen. Damit den Kartoffeln ausreichend Nährstoffe zur Verfügung stehen, wird an dieser Stelle nochmals mit Mist gedüngt. Die Zwischenfrucht friert über Winter – bei ausreichend Frost – ab, sodass im Frühjahr des vierten Anbaujahres die Kartoffeln gepflanzt werden können.

4. Jahr: Kartoffeln

Die Kartoffeln werden im April als Sommerung gepflanzt. Im Laufe ihres Wachstums

werden sie mehrfach gehäufelt, damit immer alle Knollen gut mit Erde bedeckt sind und Wildkräuter reduziert werden. Im August beginnt die Frühkartoffelernte, erst kurze Zeit manuell und dann mit dem Schwingsiebroder. Anfang September folgt dann die Haupternte mit dem großen Vollernter und vielen fleißigen Menschen darauf! Nach dieser intensiven Sommerung wird direkt nach der Ernte der Acker gegrubbert und ggfls. gepflügt und bestellt mit

5. Jahr: Winter-Dinkel

Nach dem Drusch des Dinkels und der zeitnahen Bodenbearbeitung wird wiederum eine Winterung eingesät.

6. Jahr: Jahr: Triticale-Erbse

Triticale (Roggen-Weizen-Kreuzung) mit Erbsen im Gemenge wird für die Futtergewinnung angebaut. Je nach Jahr wird der grüne Bestand geschnitten und wie Klee gras siliert oder die Pflanzen bleiben bis zur Druschreife stehen und dann werden die Körner gedroschen. Danach folgt auf einem Teil der Umbruch für den Roggen und auf einem anderen Teil wird eine Winterzwischenfrucht gesät und im nächsten frühen Frühjahr der Hafer.

7. Jahr: Roggen/Hafer

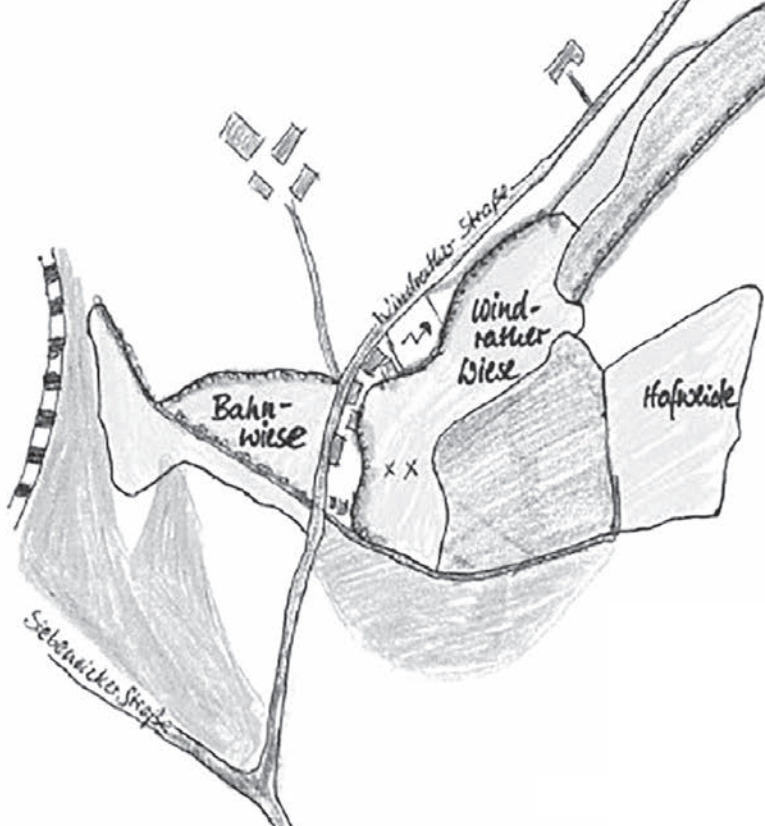
Der Roggen als „bescheidenes“ Brotgetreide oder Hafer als gesundes Kuhfutter stehen am Ende der Fruchtfolge. Nach ihrem jeweiligen Drusch wird möglichst noch im August nach der Bodenbearbeitung das neue Klee gras eingesät und die Fruchtfolge startet von vorn.

Auf unseren Ackerflächen wird 2021/22 Folgendes angebaut:

| | |
|-------------------|------------------------------|
| Baumschulacker I | Hafer |
| Baumschulacker II | Klee gras im 2. Jahr |
| Sondermann | Kartoffeln |
| Brauner Acker | Gemüse, Klee gras im 2. Jahr |
| An den Bucken | Dinkel |
| An der Heeg | Weizen, Gemüse |

Nicht auf der Hofkarte abgebildete Ackerflächen:

| | |
|--------------------|--|
| Emde Golfplatz | Winterzwischenfrucht, Futtergetreide-Gemenge |
| Emde Dorf | Klee gras im 1. Jahr Sondern Klee gras im 1. Jahr |
| Sondern (neu) | Wintergerste |
| Sondern (Raute) | Klee gras im 2. Jahr |
| Langer Acker (neu) | Triticale-Erbsen-Gemenge |
| Krüger Höhe (neu) | Klee gras im 2. 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, ca. 4 ha zusammen) sind seit diesem Jahr erfolgreich umgestellt und somit sind alle unsere Flächen demeter-zertifiziert.



Das landwirtschaftliche Jahr 2021 – Streiflichter aus einem nassen Jahr

Wenn man ins Gespräch mit Landwirt:*innen geht, dreht es sich häufig ums Wetter. Wieviel Niederschläge, Wärme, Frostzeitpunkte, Trockenheit, Bodennässe ... Wir sind mit unserer Arbeit auf den Äckern unmittelbar vom Wetter betroffen und abhängig. Im Gemüsebau können wir in trockenen Zeiten mit Bewässerung nachhelfen, aber ansonsten müssen wir nehmen, was kommt. Die letzten drei Sommer (2018/2019/2020) waren bekanntlich sehr trocken und zum Teil auch sehr heiß. Das führte zu Mindererträgen vor allem im Futterbau, im Getreide und machte den Gemüseanbau aufgrund der Bewässerung sehr aufwendig.

Dieses Jahr brachte uns das Wetter wieder andere Gegebenheiten.

Hier ein paar Streiflichter aus der Landwirtschaft.

- Kurz nach dem Jahreswechsel wurden die alten Hühner geschlachtet und der dann leerstehende Stall einer gründlichen Putzaktion unterzogen. Auch anstehende Reparaturarbeiten konnten erledigt und ein langgehegter Wunsch erfüllt werden: eine Entmistung für die Kotgrube! Die Männer haben viel getüftelt, geschweißt, geschraubt, optimiert, und am letzten Abend, bevor die neuen Hühner kamen, packten alle mit an, um die restliche Stalleinrichtung wieder zu installieren. Dank der neuen Entmistung kann der Hühnermist mehrmals wöchentlich per Kurbel, welche das lange Kotband bewegt, herausgeholt und auf den Mist gefahren werden. Das ist eine deutliche Verbesserung für das Raum- und Geruchsklima im Stall, und der Hühnermist verteilt sich dadurch gleichmäßig im Misthaufen.

- Der Winter war sehr durchwachsen und zeigte sein ganzes Können, von matschig-warm bis klirrendkalt-sonnig. Dadurch waren die Böden gut wasserversorgt und der Frost konnte im Boden „arbeiten“ (Bodengare) und auch den Schädlingsdruck für den Sommer etwas verkleinern. Außerdem bescherte der Schnee in Kombination mit gefrorenem Boden den Kühen einen Winterausflug auf die Weide! – was für ein Bild: Euterschlenkernd rausgaloppierende Kühe wie beim ersten Frühjahrsaustrieb, die auf einmal verduzt stehenbleiben und das „weiße Gras“ beäugen und beschnuppern, dann die Sonne genießend dastehen, an manchen Fleckchen scharren, ob sich nicht doch ein paar fressbare Halme finden ...

- Anfang März kamen die neuen Pflanzkartoffeln, mussten jedoch aufgrund von zu kalten Temperaturen bis Ende April auf



die Pflanzung warten. Die Frühkartoffeln wurden mit einem Vlies zugedeckt, für eine schnellere Erwärmung des Bodens und dadurch schnelleres Wachstum der Pflanzen, und diente Anfang Mai auch noch mal als Frostschutz. Erstmals mussten die Kartoffeln mit einem niedrigen Stromzaun vor dem Appetit der immer stärker werdenden Wildschweinrotte geschützt werden.

Die vielen sommerlichen Niederschläge begünstigten zum einen das Kartoffelwachstum, zum anderen aber auch mit zunehmender Wärme in den Sommermonaten das frühe Auftauchen der Krautfäule. Ab Mitte Juli konnten dann die ersten Frühkartoffeln geerntet werden und Anfang bis Mitte September erfolgte die Lagerernte mit der „Wühlmaus“, unserem Kartoffelvollernter. Da braucht es immer viele Hände zum Sortieren... Steine, Erdklumpen, faulige Kartoffeln sollen nicht mit eingelagert werden!



- Verhiß der April an manchen Tagen ein mildes Frühjahr, so kam die Ernüchterung im Mai: An sich entsprach das Wetter der alten Bauernregel: „Mai kühl und nass, füllt dem Bauer Scheuer und Fass.“ Allerdings war der Frost Anfang Mai schlecht für die Obstblüte und die Insektenwelt. Außerdem verhinderten die längeren Kältephasen im Mai die zügige Erwärmung des Bodens, wodurch das Frühjahrswachstum gebremst wurde bzw. später in Gang kam. Und es regnete viel. An sich waren wir froh um das „Frühjahrswasser“, war es doch die letzten Jahre um diese Zeit schon sehr trocken gewesen. Jedoch verkomplizierte die Nässe etliche anstehende Maiarbeiten bzw. bot nur kleine Zeitfenster für bestimmte Aussaaten, Pflanzaktionen etc.

Mit zunehmender Wärme ab Juni und begünstigt durch die Nässe wurde es insgesamt ein krasses Unkrautjahr. Man konnte

den Eindruck bekommen, dass das im Boden befindliche Samenpotenzial, was sich in den letzten Jahren aufgrund der Trockenheit nicht entfalten konnte, nun dieses Jahr alles nachholen wollte. Das bedeutete viele, viele, viele Stunden jäten und hacken, vor allem im Gemüsebau. So schnell, wie das Unkraut wuchs, wussten wir oft nicht, wo zuerst anfangen. Die Möhren mussten wir zweimal säen, da die erste Aussaat viel zu verunkrautet war.

- Das Futterjahr war ein unglaublich gutes! In den letzten Jahren waren wir immer auf Futterzukaufe angewiesen und überlegten ernsthaft, die Tierzahl zu reduzieren, da von unseren Flächen aufgrund der Trockenheit zu wenig geerntet werden konnte. Dieses Jahr zeigte sich da ganz anders! Der erste Schnitt im Futter (Klee gras und Grünland) erfolgte zwar erst Ende Mai bis Mitte Juni, dafür dann viele Hektar auf einmal! Leider



waren die trockenen „Wetterfenster“ zu kurz, um vom Grünland Heu machen zu können, aber eine gute Heulage schmeckt den Tieren auch.

Der zweite Schnitt folgte Ende Juli/Anfang August und der dritte Schnitt Anfang September. Fast alle Futteraktionen mussten konzentriert in kurzen trockenen Phasen eingefahren werden, was zu so mancher Abend- bzw. Nachtschicht führte.

Dieses Jahr bescherte uns über 350 Silageballen, schon über 200 davon beim ersten Schnitt (das ist so viel, wie wir in den letzten Jahren z. T. im ganzen Jahr ernteten), sodass wir die Kühe und Rinder satt füttern und voraussichtlich eine Futterreserve mit ins nächste Jahr nehmen können!

- Für das Getreide war es ein mäßiges Jahr: hohe Beikrautmengen in den verschiede-

nen Beständen, kühle Temperaturen in den Blütezeiten (kann dazu führen, dass nicht alle Blütchen befruchtet werden), wenig Sonne zur Abreife (Qualitätsbildung) und dann der August mit immer wieder Regen, sodass manches Getreide länger auf den Drusch warten musste als gut war (führte beim Roggen dazu, dass die Backqualität sehr schlecht ist).

Aber wir konnten ein besonderes Jubiläum feiern: unser kleiner Mähdrescher wurde 50 Jahre alt! Zwar hat er nur eine Schnittbreite von etwas über 3 m und keine Fahrerkabine, aber er drischt als Gemeinschaftsmaschine bei uns, auf dem Örkhof und dem Hof Vorberg treu die Getreidebestände!

Jedes Jahr ist anders, das Wetter erfordert immer wieder eine neue Flexibilität und wenn nötig in kurzer Zeit einen hohen Stundeneinsatz. In den verschiedenen Ar-

beitsspitzen packen wir alle zusammen an und sind dankbar über die unterstützenden Menschen, die von außen kommen, sei es zu gemeinsamen Jäteaktionen, Ernteeinsätzen, zum Getreide-Hänger oder Ballen fahren, kleine Mahlzeiten oder Getränke auf den Trecker reichen, für die Kartoffel-Vollernter-Besetzung...

Wir sind gespannt auf das nächste Jahr und welche Herausforderungen dann auf uns zukommen!



A black and white close-up portrait of a man with a beard and long hair, looking off to the right. The background is blurred. A dark grey rectangular box is overlaid on the lower left side of the image.

Bewegte Zeiten ...

Was schreibt man in einer Zeit, in der es scheint, dass die ganze Welt aus den Angeln gehoben ist, in einem Hofbrief, der als Jahresabschluss einen Rückblick auf die vergangene Saison geben soll?

Wie auch immer man sich selbst dazu stellt, was momentan rund um den Erdball geschieht, sollten doch alle zumindest darin einig sein, dass wir mit einer Herausforderung konfrontiert sind, die ausnahmslos jeden betrifft und der man sich nicht entziehen oder verschließen kann. Allerdings fing es für mich schon lange vor dem Problem mit dem Coronavirus und der daraus resultierenden Situation an. Die Felder der Fehlentwicklungen, denen wir gegenüberstehen, sind dabei so vielfältig, dass es mir unmöglich erscheint, diese vollständig zu erfassen. Und doch gibt es viele Dinge, die auch schon in den Jahren zuvor mehr und mehr in das öffentliche Bewusstsein getreten sind. Der Klimawandel mit Fridays for Future ist zum Beispiel eine Erscheinungsform davon. Davor gab es die Bewegung wie Occupy Wallstreet oder jünger noch die Gelbwesten in Frankreich. Alles getrieben durch konkrete Probleme, die nicht mehr zu übersehen sind, wie auch immer man sich zu ihnen stellt.

Globale Umweltzerstörung, die heute auf einen Effekt, die Klimaveränderung, reduziert wird bei FFF. Die Folgen der Wirtschaftskrise 2008 und Kritik am Finanz- und Wirtschaftssystem bei Occupy Wallstreet. Oder die Konfrontation mit einer politischen Landschaft, die sich immer öfter „Alternativlosigkeit“ postuliert anstatt sich mit den Menschen zu befassen bei den Gelbwesten. Alle drei Beispiele sind hier natürlich stark vereinfacht und explizit nur Beispiele, um zu zeigen, dass wir als Gemeinschaft der Menschheit schon vor der Ausrufung einer Pandemie vor unausweichlichen Problemen standen. Probleme, die unbequem sind für jeden Einzelnen und auch für etablierte Institutionen.

Kann es sein, dass die momentane Krise dazu führt, dass wir an anderen essenziellen Missständen vorbeischaun? Bewusst oder unbewusst? Wie kann es beispielsweise sein, dass die Menschen dazu aufgefordert werden, als Akt der Solidarität sämtliche Maßnahmen einzuhalten, so entbehrungsreich sie auch sein mögen, während die Pharmaindustrie weiter frei nach den Gesetzen des Marktes agieren darf? Und dabei ist nicht die Frage, ob die Gefahrenlage die Maßnahmenkataloge rechtfertigt. Aber gerade wenn man diese Frage mit Ja beantwortet, wo ist da der Appell an Unternehmen und Großkonzerne, sich in dieser Notlage solidarisch zu zeigen und ihr Know-how und ihre Infrastruktur in den Dienst der Sache zu stellen? Dass sie sich dabei nicht selbstlos ruinieren sollen, wie es für viele Normalbürger der Fall ist, ist für mich selbstverständlich. Aber laut Tagesschau ist der Umsatz von BioNTech im ersten Quartal 2021 „um mehr als das 70-Fache“ auf über zwei Milliarden Euro gestiegen. Der Nettogewinn betrug 1,13 Milliarden Euro. Bis Mai 2021 habe das Unternehmen 450 Millionen Impfdosen geliefert. Bis Ende des Jahres rechne BioNTech mit einer Gesamtproduktion von drei Milliarden Dosen und mit über drei Milliarden im darauffolgenden Jahr. Und dies ist nur ein sehr unmittelbares Beispiel dafür, wie momentan durch die Krise sehr viel Geld verdient wird, während normale Bürger in zum Teil existenzielle, finanzielle Not geraten. Wenn so etwas aufgrund einer realen Notsituation geschieht und auch Unternehmen wie Amazon und Co. dadurch derartige Gewinne einfahren, ist das einfach pervers und moralisch verwerflich.

Mich bewegt dies und viele weitere Aspekte der Lage, in der wir uns als Einzelner, als Gesellschaft, als Menschheit befinden, in einer Weise, dass ich einfach nicht anders kann, als diese Gelegenheit wahrzunehmen, mich hierüber zu äußern, anstatt meine Erfahrungen aus der Gartensaison 2021 mit Euch zu teilen. Seht mir das bitte nach, auch wenn ich mir vorstellen kann, dass sich mancher von meinen Auslassungen auf den Fuß getreten fühlt in so bewegten Zeiten. Aber ich kann versichern, dass das nicht meine Absicht ist. Ich denke nur, zurzeit ist nichts wichtiger, als wieder dahinzugelangen offen und ehrlich seine Meinung auszutauschen, um in ein konstruktives Miteinander zu kommen. Ich bin immer gerne bereit, mich über diese und andere Themen auszutauschen. Besonders gut geht das bei gemeinschaftlichen Jäte- und Ernteaktionen. Von diesen werden auch im nächsten Jahr wieder einige anstehen, wobei helfende Hände immer sehr willkommen sind. Wer also Lust hat, sich an der frischen Luft gemeinsam mit anderen zu betätigen und dabei gegebenenfalls interessante Gespräche zu führen, kann sich gerne mit mir in Verbindung setzen: beweste@gmx.de.

In diesem Sinne wünsche ich Euch allen wörtlich besinnliche Feiertage und einen guten Start ins neue Jahr! Kommt zusammen mit euren Nächsten, auch wenn euch vielleicht zurzeit der Blick auf die Welt spaltet.

In Verbundenheit, Benni Westermann

Die „Windrather Bauernkäserei GbR“ als Gemeinschaftskäserei von Örkhof und Schepershof gibt es nun schon seit vielen Jahren und seit 2006 hat sie ihre „neuen“ Räumlichkeiten, wie wir sie heute kennen. Schon 15 Jahre, gar nicht mehr so jung ...

Manchmal, wenn ich neue Menschen durch die Käserei führe und dann im Käsekeller erzähle: „Hier war früher mal die Käserei“, dann erinnere ich mich an meine ersten Kontakte und ersten Arbeitseinsätze in der Käserei ... 2004/2005 war ich als Auszubildende eigentlich im landwirtschaftlichen Bereich, durfte aber der damaligen Käserin Verena Schönenstein öfter beim Käsen helfen, da sie schwanger war und nicht schwer heben sollte ... Ich weiß nicht mehr genau, wie es dort unten eingerichtet war, ich weiß nur: Es war eher eng, niedrige Decke, drei kleine Fenster, und ich war erleichtert, wenn ich wieder nach draußen konnte ans Licht und die frische Luft.

Heute ist der Käsekeller immer noch niedrig, dunkel und kommt in milchstarken Monaten größtenteils an seine Kapazitätsgrenzen. Aber irgendwie gehört das Höhlengefühl zum Reifekeller, ist er doch wie eine Schatzkammer, in der all die Käseleiber auf regelmäßige (meist tägliche) Pflege harren, um dann in den verschiedenen Altersstufen vermarktet werden zu können.

Und doch bin ich auch heute noch froh, wenn ich wieder aus dem Keller herauskomme und die Treppe rauf in unsere hellen, „neuen“ Räumlichkeiten gehe. Dank der damals großzügig gestalteten Fensterfront ist es deutlich heller als im Keller und nicht nur Sie als Besucher können uns bei der Arbeit zuschauen, sondern auch wir können raussehen. Und so von drinnen aus unserer sauberen, meist nassen, weiß-edelstahl-dominierten Arbeitswelt ein Stück weit Anteil an dem landwirtschaftlichen Tun draußen nehmen und uns verbunden sehen,

Windrather Bauernkäserei 2021





z. B. mit unseren treuen Milchlieferantinnen (den Kühen). Ansonsten hat auch in diesem Jahr vieles seinen gewohnten Gang genommen: die Kühe gaben saisonal-, futter- und wetterbedingt unterschiedlich viel Milch (im Sommer eher viiii!), die wir für den Örkhof, zeitweise für den Marienhof und für uns selber verarbeiteten.

Die Produktpalette umfasst Joghurt, Quark, pasteurisierte Trinkmilch und dann unsere drei Käsegrundrezepte: Bergischer Raclette (im Sommer nennen wir ihn auch „cremigen Schnittkäse“, weil da keiner an Raclette denken möchte), Bergisches Laibchen (als Sorten: Möhre, Möhre-Salbei, Rosmarin oder einer pikanten Kräutermischung) und unser Klassiker, der Bergische Landkäse. Letzteren gibt es in den Alterstufen „jung“ (4–9 Wochen), „mittelalt“ (3–6 Monate) und seit einiger Zeit auch in „alt“ (ab 8 Monate) sowie mit verschiedenen Kräutern.

Das fleißige Team in der Käserei besteht aus unserer langjährigen Mitarbeiterin Antje Rische, für Urlaubsvertretungen kommt Christopher Krauel, in weiten Zeiten half Anja Lilienweiß einmal wöchentlich, und seit August diesen Jahres arbeiten wir Anna Möller in allen Bereiche ein, auf dass ich mit meinem eher ungeeigneten Rücken irgendwann aus der Käserei verabschieden kann.

Euch allen sei gedankt für euren unermüdlichen Einsatz, um Liter um Liter unserer leckeren Milch zu verarbeiten!

Auf die nächste Käseplatte
Karla Ulber



Apfelfest

Auf dem Schepershof gibt es eine große Streuobstwiese mit z.T. alten Obstsorten. Früher galten ja Obstwiesen mit ihren Früchten traditionell als grundsätzlicher Nahrungslieferant, sorgten aber auch für eine artenreiche Tierwelt. Damit diese Tradition weiterleben kann, unterstütze ich den Schepershof als Baumpate und helfe bei der Finanzierung der Pflegearbeiten und bei Neuanschaffungen.

Nun ist Erntezeit für mich die schönste Zeit, und wenn sie dann noch durch ein Apfelfest mitten zwischen den „Schützlingen“ gekrönt wird – was will man mehr.

Es war am 16.10. eine gelungene Aktion bei herrlichem Herbstwetter und lockerer Stimmung unter allen beteiligten Baumpaten und Förderern. Der Rundgang mit Verena G. (Obstbaumpflegerin) hat uns mit dem Geschöpf Apfelbaum und seinen Eigenschaften fachlich vertraut gemacht, wir haben Obstsorten probiert, geerntet und anschließend Saft gepresst (was für ein Geschmackserlebnis ...).

Und einen neuen Apfelbaum zu pflanzen und zu „erziehen“ (Astschnitt) haben wir dann auch noch gelernt. Nach einem deftigen Mittagsschmaus hat uns Klaus W. in die „Kulturgeschichte des Apfelbaumes“ entführt – unglaublich, aus welcher Zeitepoche unsere heutigen Äpfel stammen.

Danke für diese gelungene Aktion und den Mut, Euer Anwesen zu pflegen, zu fördern und auch zu verjüngen. Wie kann man dieses Beispiel nur weitertragen?

Ich werde mich auf jeden Fall in meinem Umfeld ebenso für den Erhalt der Streuobstwiesen stark machen.

**Herzliche Grüße an den Schepershof
Günter Ulber**



Werden Sie Baumpflegepate!

Obstbäume auf Streuobstwiesen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Kulturlandschaft! Sie bieten einen reichhaltigen Lebensraum und Futterangebot für viele Insekten, Vögel und auch uns Menschen.

Auf dem Schepershof stehen insgesamt 60 Obstbäume, vor allem links und rechts der Hofeinfahrt bieten sie besonders im Frühling und Herbst jedem Besucher ein wunderschönes Bild.

Es sind Apfel-, Birnen-, Pflaumen-, Kirsch- und sogar Quitten- und Mirabellenbäume.

Im Jahr 2020 haben wir davon mindestens 1.500 kg Früchte geerntet!

Obstbäume brauchen regelmäßige Pflege, damit sie gesund bleiben und eine gute Ernte bringen.

Das erfordert spezielles Wissen, handwerkliche Fertigkeit und vor allem Kontinuität.

Über lange Jahre haben sich „Ehrenamtler“ darum gekümmert, die jetzt professionelle Hilfe bekommen sollen.

Das ist neu!

Wir haben mit Verena Gummersbach eine engagierte Baumpflegerin gefunden, die auch auf anderen Biohöfen im Umkreis seit Jahren erfolgreich die Obstbäume schneidet und betreut. Sie arbeitet beim Obstbaumschnitt nach einem Verfahren, das wenig in das Wesen der Bäume eingreift und ihre natürlichen Wachstumsgesetze nutzt. So entstehen im Laufe der Jahre Obstbäume, die vital und leicht zu beernten sind.

Streuobstwiesen zu pflegen ist Teil der Landschaftspflege, die wiederum zu den Aufgaben des Schepershof e.V. gehört. Wir möchten in diesem Rahmen Menschen die Möglichkeiten geben, den Schepershof bei der Bewältigung dieser Aufgabe zu unterstützen.

So entstand auch die Idee einer BAUMPFLLEGEPATENSCHAFT.

Wie haben wir uns das gedacht?

Mit einem Beitrag von 25 € pro Baum und Jahr können Sie für einen oder mehrere Obstbäume eine Patenschaft übernehmen (s. Rückseite). Diese verlängert sich automatisch jeweils um ein Jahr, ohne dass Sie etwas dafür tun müssen.

Wir übertragen die jährliche Baumpflege an Verena Gummersbach, deren Arbeit durch Ihre Patenschaftsbeiträge mitfinanziert wird. Einmal im Jahr, im Herbst zur Apfelernte, feiern wir mit allen Paten ein kleines „Apfelfest“, bei dem wir u. a. gemeinsam mit einer Handpresse Saft pressen, den Sie probieren und genießen können!

Bei Interesse wenden Sie sich gerne an uns, wir lassen Ihnen dann weitere Informationen zukommen.

Per Mail: info@schepershof.de. Per Post: Schepershof e.V., z. H. Karla Ulber, Windrather Str.134, 42553 Velbert

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung!

Landschaftspflege auf dem Schepershof

Auch in diesem Jahr hat sich die Landschaftsgruppe des Schepershofes jeweils einmal im Monat getroffen und ist zu einer zuverlässigen Arbeitsgruppe zusammengewachsen.

Wir sind eine „Kerngruppe“ von acht Menschen, unterstützt von „Altbauer“ Dirk Lücke mit seinen 84 !!!! Jahren, der uns jedesmal durch seine ungebrochene Tatkraft und Begeisterung mitreißt und anspornt! Auch Karla von der Betriebsgemeinschaft arbeitet gerne mit, so oft es ihr Arbeitspensum erlaubt. In jedem Fall versorgt sie uns jedesmal mit einem wunderbaren Vormittags-kaffee und mit sehr leckerem Mittagessen samt Kuchennachtisch am Ende der Arbeit.

Was haben wir über das Jahr in der Landschaftsgruppe gearbeitet?

In den Wintermonaten steht die Pflege der Hecken und Entwässerungsgräben im Vordergrund. Hier haben sich besonders Bernd und Nicole unermüdlich eingesetzt. Der Hof hat ja seit seiner Gründung viele Hecken, Baumgruppen und Einzelbäume entlang der verschiedenen Äcker und Weiden gepflanzt. Sie müssen fortwährend durch Rückschnitt und teilweise „auf-den-Stock-Setzen“ geordnet und gepflegt werden, damit sie nicht zuwachsen und sich untereinander das Licht zum Wachsen wegnehmen. Auch hat sich teilweise die Brombeere sehr breit gemacht. Sie scheint sich „ungefragt“ überall dort den Raum rigoros zu erobern, wo der Mensch zu wenig tut. Über Jahre hinweg kann sie dann schon mal einen Obstbaum oder einen Strauch völlig zuwachsen und ersticken! Für das Zweigmaterial des Rückschnittes haben wir uns inzwischen angewöhnt, innerhalb der Hecke längliche Holzmietsen aufzuschichten, die über die Jahre dann zu Erde kompostieren und gleichzeitig vielen Kleinlebewesen Wohnraum und Unterschlupf gewähren.

Auch am Eingangsbereich des Hofes entlang der Parkstreifen haben wir immer wieder gearbeitet, besonders Verena. Hier gibt es neben den Sträuchern auch Blumenstauden, die regelmäßig gepflegt werden wollen.

Ein weiterer Arbeitsschwerpunkt waren in diesem Jahr die Obstbäume. Durch die Aktion der Obstbaumpaten, die Dirk Lücke sehr vorangetrieben hatte und an der sich dankenswerterweise viele Menschen beteiligten, konnte die Obstbaumpflegerin Verena Gummersbach gewonnen werden, sämtliche Obstbäume des Hofes durch Schnitt zu pflegen. In diesem Zusammenhang kontrollierten wir den Baumschutz der Obstbäume auf der Rinder- und Ziegenweide und gruben einen abgestorbenen Baum mit Wurzeln aus. Außerdem pflanzten wir insgesamt fünf junge Apfelbäume und einen Birnbaum. Auch bereiteten wir das Apfelfest vor (siehe eigenen Artikel), auf dem zwei weitere Bäume gemeinsam gepflanzt wurden. Inzwischen haben wir schon vier Einfriedungen für die neu gepflanzten Bäumchen geschafft, weitere vier warten noch auf den nächsten Landschaftspflegetermin ...

So hatten wir in der Landschaftsgruppe viel Freude bei der Arbeit und Spaß miteinander!

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, sei es zu einer Patenschaft für einen Obstbaum, sei es durch die Arbeiten der Landschaftsgruppe, melden Sie sich gerne. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

**Wir können noch gut Verstärkung gebrauchen
(bei der Länge der Hecken auf dem Schepershof)!!
Klaus Weithauer (015774693184), klaus@weithauer.de**

Dreißig Jahre und kein Ende

Das flügelahme Windrad auf dem Schepershof

Oder geht's vielleicht doch bald zu Ende? Gerade jetzt, wo alle Welt endlich überall dort, wo Energie gebraucht wird, Windräder errichten will?

Tatsache ist, dass die Bremse (die neue, siehe letzter Hofbrief) nicht richtig funktioniert bzw. die Bremsbacken ungleichmäßig greifen. So steht die Anlage seit mehr als einem Jahr und es wird von engagierten Menschen weiter dran gebastelt – mal schau'n, ob es vor dem Winter noch was wird – die Hoffnung stirbt zuletzt!

Inzwischen gibt es in Deutschland schon ein Windenergie-Museum, und dessen Betreiber bietet uns an, unsere „Windmühle“, kostenlos abzubauen, um sie dort als Beispiel aus den Pionierzeiten wieder aufzustellen! Unsere Anlage ist nämlich die einzige dieses Modells, die in Deutschland noch steht. Daran kann man erkennen, wie rasant, trotz aller Widerstände, die Entwicklung verlaufen ist.

Energetisch tut sich an anderer Stelle etwas auf dem Schepershof: Wir bekommen eine hochmoderne, sogenannte Holzvergaser-Heizungsanlage. Sie wird mit Sicherheit unseren Wärmebedarf auch dann noch decken können, wenn Gas unbezahlbar sein wird (zwei Wohnhäuser und die Käseerei werden aktuell mit Gas beheizt). Allerdings ist das „Zukunftsmusik“, weil dafür die Verlegung unterirdischer Versorgungsleitungen notwendig würde, die die verschiedenen Wohngebäude verbinden müssten. Und das wäre teuer und schwierig. Angedacht ist auch, dass diese Heizanlage in Sommerzeiten mit einer Heutrocknung kombiniert werden könnte, was die

Heubergung wetterunabhängiger gestalten würde – sicher zu bedenken, wenn die Wetterkapriolen zunehmen! Jedenfalls ist diese Heizanlage zukunftssicher, da der Hof genug Wald hat, um sie zu bestücken. Sie ersetzt die alte Heizung des Haupthauses, die nach 30 Jahren „am Ende“ ist. Außerdem wird die neue im Rahmen der Förderung regenerativer Energieerzeugung vom Bund mit immerhin 35 % bezuschusst.

In Bezug auf die Unabhängigkeit von fossilen Energiequellen ist der Schepershof also immer wieder Pionier! Eigentlich müsste der Zuschuss noch viel größer sein, denn wir sind in der Kombination von Windenergie, Solarenergie für die Warmwasserbereitstellung, Fotovoltaik-Stromerzeugung und Heizenergie aus nachwachsenden Rohstoffen ein echtes Musterbeispiel.

Hinzu kommt als unser Grundanliegen die Erzeugung von Nahrungsmitteln in biodynamischer Landwirtschaft. Dabei sind für diese Landwirtschaft die Erhaltung eines reichen Bodenlebens, die Förderung der Artenvielfalt und die Zucht und die Haltung unserer Tiere unter Bedingungen, unter denen die Tiere sich sichtlich wohlfühlen, fast schon ein „Nebeneffekt“, den jeder Besucher des Schepershofs auch sehen kann!

Unser Windrad ist ein Mosaikstein in der Bemühung, die Welt lebbarer zu machen – und das Schepershof-Windrad als weit sichtbares Zeichen sollte eigentlich erhalten bleiben.

Dirk Lücke





Saatgut – für Bio von Anfang an

Für alles, was hier auf dem Schepershof wächst, wird letztendlich eines benötigt: Saatgut. Die Grundlage für fast jede Mahlzeit sind die kleinen Samen mit der großen Power! Doch woher kommt das Saatgut für den Ökolandbau?

Heute wird ein Großteil des Saatguts von wenigen großen Konzernen gezüchtet, vermehrt und vermarktet. Während in den 70er Jahren kein Saatgutunternehmen mehr als 1 % des Weltmarkts abdeckte, beherrschen heute drei Konzerne über 60 % des kommerziellen Saatgutmarkts weltweit!



Das angebotene Saatgut für Gemüse besteht inzwischen zu 99% aus Hybridsorten. Sie sind wegen ihres hohen Ertrags und der einheitlichen Ernte besonders gefragt. Der Nachteil ist jedoch, dass sich das Saatgut dieser Pflanzen nicht für eine erneute Aussaat eignet. Damit entsteht eine Abhängigkeit von den Saatgutherstellern, denn das Saatgut muss jedes Jahr neu gekauft werden. Durch die Verbreitung der Hybride und die fortschreitende Industrialisierung der Landwirtschaft hat die Sortenvielfalt enorm abgenommen. Nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO sind in den 100 Jahren des 20. Jahrhunderts rund 75 % der Nutzpflanzensorten verloren gegangen.

Diese Entwicklungen waren in den 1980er Jahren der Auslöser für den Aufbau einer eigenständigen Ökozüchtung mit dem Ziel,

nachbaubare, robuste und gut schmeckende Sorten zu züchten, die sich besonders für den ökologischen Anbau eignen. Mitbegründer des damals entstandenen Saatgutfonds war u. a. unser Altbauer Dirk Lücke. Seitdem hat sich, mit finanzieller Unterstützung des Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, ein wachsendes Netzwerk an ökologischen Züchtungsinitiativen gebildet, die bis heute über 100 ökologisch gezüchtete Gemüse- und 50 Getreidesorten entwickelt haben. Die Züchtung findet von Beginn an unter ökologischen Bedingungen auf dem Feld oder im Gewächshaus statt, wo die Pflanzen den Umwelteinflüssen ausgesetzt sind und mit Klimaveränderungen oder Schädlingen zurechtkommen müssen. Von 2014 bis 2018 war Christhild Brauch mit ihrer Züchtungsarbeit an verschiedenen Gemüsekulturen für den Verein Kultursaat auf den Flächen des Schepershofs tätig.

Bis heute ist es jedoch noch nicht selbstverständlich, dass im Ökolandbau nur Sorten aus ökologischer Züchtung angebaut werden. Es braucht noch mehr ökologisch



gezüchtete Sorten und Saatgut, damit der Ökolandbau langfristig unabhängig ist von dem Sortenangebot der Saatgutriesen. Das gelingt nur, wenn auch die Nachfrage nach samenfesten Sorten steigt und die Bereitschaft da ist, für diese Sorten etwas mehr zu bezahlen. Denn samenfeste Sorten liefern von Natur aus einen geringeren Ertrag als Hybridsorten.

Um Bio von Anfang an, ohne Patente und Gentechnik, konsequent und ganzheitlich umzusetzen, ist eine eigenständige ökologische Züchtung notwendig. Auf dem Schepershof werden daher samenfeste, das heißt nachbaubare Sorten angebaut. Ein Großteil unseres Saatguts beziehen wir von der Bingenheimer Saatgut AG oder dem Dreschflegel e. V.

Stella Bünger wohnt auf dem Schepershof und arbeitet bei der GLS Treuhand, Zukunftsstiftung Landwirtschaft



**Schepershof 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: 020 53-23 06
info@schepershof.de

Öffnungszeiten Laden:

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

Öffnungszeiten**Café und das Hofgelände:**

(Änderungen vorbehalten)
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