



SCHEPERSHOF



2023/24
Hofbrief Nr. 62



Der Schepershof e.V.



Liebe Freundinnen und Freunde des Schepershofs!

Am Jahresende ist wieder Zeit für einen Rückblick. Auch wenn es in der Landwirtschaft feste Rhythmen gibt und Abläufe, die jedes Jahr wiederkehren, ist jedes Jahr einzigartig. In diesem Jahr wechselte die Witterung von trocken zu extrem nass, wir haben seit langem wieder ein Hoffest gefeiert (S. 20) und es gab im Laden und in der Gärtnerei personell einige Wechsel.

So sind es zum einen äußere Veränderungen, die das Leben auf dem Hof beeinflussen, zum anderen auch die eigene Perspektive, die sich ändert oder der frische Blick von Menschen (z.B. Auszubildenden) (S. 6), die hier Neues entdecken. Wer ganz genau hinschaut und häufiger hier ist, sieht vielleicht sogar Veränderungen in der Landschaft (S. 24).

Eine erfreuliche Veränderung zum Vorjahr ist, dass die Qualitaner aus Düsseldorf wie-

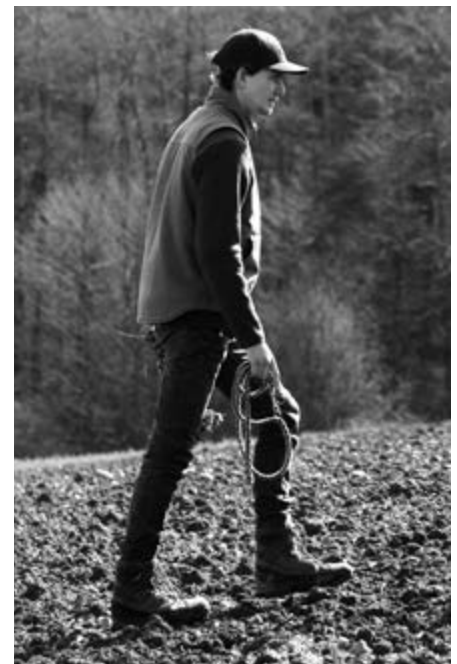
der unseren Hofbrief ins Layout gesetzt haben und er bei der Offset Company in Wuppertal gedruckt wurde. Vielen Dank für die langjährige Zusammenarbeit und die kompetente Umsetzung!

Ein Riesendankeschön an alle unsere Mitarbeitenden, mit denen wir diesen vielfältigen Hoforganismus gestalten können. Auch den vielen Helferinnen und Unterstützern aus dem Verein und dem weiteren Umfeld danken wir für ihr Engagement für den Schepershof, ebenso unseren treuen Kundinnen und Kunden, die durch ihre Einkäufe im Laden und ihre Besuche im Café ein wichtiger Bestandteil des Hoforganismus sind.

Viel Freude beim Lesen des Hofbriefes Nr. 62 und einen guten Übergang ins neue Jahr wünschen die Hofgemeinschaft und der Schepershof e.V.

Inhaltsverzeichnis:

Betriebsspiegel Schepershof	4
Das Hofteam	6
Tiere im biodynamischen Organismus	8
Der Hofladen 2023	12
Das Hofcafé	14
Einladung zum Spaziergang auf dem Schepershof	16
Windrather Bauernkäserei 2023	18
Das Hoffest	20
Schepershof – Ein Zuhause für Mensch und Tier	23
Die Landschaftsgruppe	24
Das diesjährige Apfelfest	26
Obstbäume als Landschaftselement	28
Schepershof – kleine Momente	30
Neue Ackernachbarn	31





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
- 3 Katzen
- 3 Hunde

Ackerbau: Klee gras, Back- und Futtergetreide, Körnerleguminosen-Gemenge, Kartoffeln



Gemüsebau: 2 ha Feldgemüsefläche.

Milchverarbeitung: Sämtliche Milch wird gemeinsam mit der Milch vom Örkhof in der Käseerei zu Frisch- und Schnitt-Käse, 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 Produkte 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 Bioland Höfen im Windrather Tal.



Weiterverarbeitung und Kooperationsbetriebe



Die Verantwortlichen:

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

Mitarbeiter und Auszubildende in der Außenwirtschaft:

Tristan Gau, Wanda Hinze, Michael Stock, Salome Verlande

Als Altenteiler: Dirk und Liesel Lücke

In der Käseerei: Antje Rische, Karla Ulber

Im Café: Karla, Vera, Katha, Anja, Anna, Michael, Ayshe, Emilia

Im Hofladen: Nepomuck, Ramona, Dorothee, Inga, Nadine, Benjamin, Wanda, Raja, Stefan, Anke, Karla, Oliver

Ehrenamtliche Helfer*innen: Die regelmäßige Landschaftsgruppe

Im Vorstand des Vereins Schepershof e. V.:

Karin Keye, Sabine Sagel, Karla Ulber

Das Hofteam







Warum brauchen wir Tiere im biodynamischen Organismus?

In der Vorbereitung für einen Vortrag habe ich mich mit diesem Thema näher beschäftigt und im „Landwirtschaftlichen Kurs“ von Rudolf Steiner („Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ über Pfingsten 1924 in Koberwitz gehalten) interessante Hinweise dazu gefunden.

Diesen Kurs hat Steiner in einer von de-saströsen Umbrüchen (Nachkriegszeit, Hyperinflation, Beginn der Industrialisierung der Landwirtschaft) beeinflussten Zeit in acht Vorträgen auf Initiative von Landwirten gehalten und in Ergänzung zur guten landwirtschaftlichen Praxis seine geisteswissenschaftlichen Forschungsergebnisse unter anderem zum Thema Landwirtschaft geteilt. Im Bewusstsein, dass die dort angegebenen Prinzipien und Grundlagen zum Gedeihen

der Landwirtschaft für einen größeren Zeitraum relevant sind, erarbeitet sich jede Generation ihr zeitgemäßes Verständnis und setzt dieses ins Leben um.

Die Tierhaltung ist ein grundlegender Bestandteil der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Neben Boden, Pflanze und Mensch ist sie eines der lebendigen Glieder im Agrarökosystem, eines der Organe im Betriebsorganismus.

Allgemein anerkannt ist sicherlich, dass Tiere wertvolle Nahrungsmittel liefern: Milch, Fleisch, Eier und Honig. Leder und Wolle können dem Menschen ebenfalls dienlich sein.

Wiederkäuer (z. B. Rinder, Ziegen und Schafe) müssen dafür noch nicht einmal als Nahrungs-konkurrenten für den Menschen gehalten und gefüttert werden. Mehr als 60 % der weltweit nutzbaren landwirtschaft-

lichen Fläche sind Grünland, das sehr viel Kohlenstoff speichern und mit Wiederkäuern sinnvoll genutzt werden kann. Wiederkäuer können das Gras von diesen Flächen ebenso wie Leguminosen (Klee, Luzerne und weitere) aus der Ackerfruchtfolge für die menschliche Ernährung zu wertvollen Produkten veredeln.

Der in der Tierhaltung anfallende Mist kann in Form von hofeigenem Dünger für den Aufbau der Bodenfruchtbarkeit auf dem Acker eingesetzt werden und kommt dadurch auch den anderen Betriebszweigen wie Acker- und Gemüsebau zugute.

Insbesondere der Mist von Wiederkäuern reichert nicht nur den Boden mit Nährstoffen an, versorgt die Pflanzen. Er lockt auch Würmer, Fliegen, Käfer, Pilze an und fördert damit das Bodenleben. Ein aktives Bodenleben ist eine Grundvoraussetzung für den

langfristigen Humusaufbau im Boden. Humusreicher Boden wiederum kann besser Nährstoffe binden, was der Auswaschung in Oberflächengewässer und Grundwasser entgegenwirkt. Die Struktur eines humusreichen Bodens sorgt auch dafür, dass mehr Wasser im Boden versickern und gespeichert werden kann. Ein solcher Boden erodiert in geringerem Maße und bindet mehr Kohlenstoff. Also, Boden- und Klimaschutz dank Düngung mit organischer Substanz in Form von Mist.

Die althergebrachte Herstellung der biodynamischen Spritz- und Kompostpräparate ist ebenfalls auf Tiere als Lieferanten der verschiedenen organischen Hüllen angewiesen. (Kamille-Dünndarm, Löwenzahn-Gekröse, Eichenrinde-Haustierschädel, Schafgarbe-Hirschblase, Hornkiesel und Hornmist-Kuhhörner) Raufutterbasierte (Gras, Heu, Silage statt Mais, Soja, Getreide) Wiederkäuerfütterung hat über Jahrhunderte unsere Landschaften entwickelt und die Beweidung und Futterwerbung pflegt

weiterhin diese Kulturlandschaft. Diese gehegte Landschaft ist für viele Menschen ein vertrauter Ort, der zum Verweilen, Wandern und Erholen einlädt.

Zudem sind die Tiere für viele kleine und großen Hofbesucher*innen ein Anziehungspunkt: Hühner werden mit abgerupftem Gras gefüttert, Schweine gekraut und die Kühe beim Bürsten an der automatischen Kuhbürste beobachtet. Das „In-Beziehung-Treten“ mit dem Hof, die Kontaktaufnahme wird für viele Menschen mit Hilfe von Tieren leichter, weil Bilder und Assoziationen geweckt werden und Fragen entstehen. Insekten, Vögel und andere Wildtiere in der Landschaft, dem Übergang des Betriebes zu seiner Umwelt, können als Pendant der Kulturtiere auf dem Hof angesehen werden. Sie sorgen für die Einbettung eines Hofes in einen größeren umgebenden Organismus, weil sie mit allen anderen Lebewesen dort (Bäume, Sträucher, Pflanzen) in Beziehung stehen und in vielfältigen Wechselwirkungen mit diesen leben.

Auf diesen Beziehungen basiert die ausgleichende Wirkung von Tieren in der Natur und auf dem Hof: Monokulturen, zu hohe Viehbestände oder ausgeräumte Agrarlandschaften können ein Ungleichgewicht auslösen, das ausgleichende Kräfte auf den Plan ruft. Krankheiten (z.B. Geflügelpest in Massentierhaltungen), Verhaltensänderungen bei Tieren und auch massenweise Schadorganismen treten auf, um die Balance des Kreislaufsystems wiederherzustellen. Darauf geht Rudolf Steiner im 7. Vortrag – „Die naturintimeren Wechselwirkungen: Das Verhältnis von Feldwirtschaft, Obstwirtschaft und Viehzucht“ ein.

Im zweiten Vortrag – „Die Kräfte der Erde und des Kosmos“ – führt Steiner den Begriff in sich möglichst geschlossene landwirtschaftliche Individualität in Analogie zum Menschen ein und sagt konkret:

„Nun, eine Landwirtschaft erfüllt eigentlich ihr Wesen im besten Sinne des Wortes, wenn sie aufgefasst werden kann als eine Art Individualität für sich, eine wirklich in sich



geschlossene Individualität. Und jede Landwirtschaft müsste eigentlich sich nähern – ganz kann das nicht erreicht werden, aber sie müsste sich nähern – diesem Zustand, eine in sich geschlossene Individualität zu sein. Das heißt, es sollte die Möglichkeit herbeigeführt werden, alles dasjenige, was man braucht zur Hervorbringung, innerhalb der Landwirtschaft selbst zu haben, **wobei zur Landwirtschaft der entsprechende Viehstand selbstverständlich hinzurechnet werden muss.** Im Grunde genommen müsste eigentlich dasjenige, was in die Landwirtschaft hereingebracht wird an



Düngemitteln und ähnlichem von auswärts, das müsste in einer ideal gestalteten Landwirtschaft angesehen werden schon als ein Heilmittel für eine erkrankte Landwirtschaft. Eine gesunde Landwirtschaft müsste dasjenige, was sie selber braucht, in sich selber eben auch hervorbringen können.“ Was ist dieser „entsprechende Viehbestand“ einer Landwirtschaft? Auch dazu gibt Rudolf Steiner in diesem Vortrag Hinweise: Ein gesunder Kreislauf vollzieht sich selber „...im Zusammenleben eines gewissen mit Pflanzen bewachsenen Gebietes mit dem, was an Tieren in diesem Gebiete lebt.“ „Es besteht die Beziehung, dass, wenn man das richtige Maß von Kühen, Pferden und

anderen Tieren auf irgendeiner Landwirtschaft hat, diese Tiere alle miteinander gerade so viel Mist geben, als man braucht für die Landwirtschaft...“ Das richtige Maß an Tierhaltung ergibt demnach die an einem bestimmten Standort benötigte Menge Mist. Neben der Menge geht es vor allem um die spezifische Qualität des Mistes. Diese wird bestimmt durch die standorttypischen Pflanzen, welche von den Tieren gefressen und in zur Düngung geeigneten Mist umgewandelt werden. Das „richtige Maß“ zu finden erscheint unter den heute herrschenden wirtschaftlichen



und politischen äußeren Bedingungen nicht nur im Bereich der Landwirtschaft schwierig. Das ist Steiner allerdings bereits 1924 bewusst: „Das erfordert natürlich, dass man eine richtige Wissenschaft davon entwickelt, wieviel Tiere man von einer gewissen Sorte in einer bestimmten Landwirtschaft braucht.“ (2. Vortrag Landwirtschaftlicher Kurs) Er vertritt deutliche die Idee einer Kreislaufwirtschaft. Dabei geht es ihm nicht nur um weitestgehend geschlossene Stoffkreisläufe, sondern auch um die für jede Landwirtschaft individuelle Qualität der Stoffe. „Solange man die Dinge nicht ihrer Wesenheit und ihrer Wirklichkeit nach ansieht,

sondern nur äußerlich stofflich, solange kann in ganz berechtigter Weise die Frage entstehen: Ist es nun nicht einerlei, ob man den Kuhmist von der Nachbarschaft, oder ob man ihn aus der eigenen Landwirtschaft entnimmt? Wie gesagt, die Dinge können nicht in dieser Weise streng durchgeführt werden, aber man muss doch einen Begriff haben von dem notwendigen Geschlossenheit einer Landwirtschaft, wenn man eigentlich die Dinge sachgemäß ordnen will.“ (2. Vortrag Landwirtschaftlicher Kurs) Das wirkt für uns als verantwortliche Begleiter der Tiere auf den Höfen natürlich Fragen

auf. Wir können uns entweder rein richtlinienkonform auseinandersetzen mit dem „richtigen Maß“ oder zu Themen wie Ober- und Untergrenze der Tierhaltung pro Hektar, Düngerzukauf und Futter-Mist-Kooperation uns eine eigene Haltung erarbeiten und für jeden Betriebsorganismus passende individuelle Lösungen finden. Dieses Bild der möglichst geschlossenen Individualität zeigt deutlich die damals intendierte betriebswirtschaftliche Ausrichtung der biodynamischen Betriebe auf: Ziel ist die ausreichende Versorgung aller Organe, nicht Ertrags- und Gewinnmaximierung. Erreicht werden kann dieser Gleichgewichtszustand in einem selbstregulierenden System.

Im 8. Vortrag – „Das Wesen der Fütterung“ – beschreibt Steiner neben Tierhaltung, Fütterung und Zucht die Natur von Pflanze und Tier und deren Zusammenwirken. Evolutionsbiologisch steht das Tier zwischen Pflanze und Mensch. Im Gegensatz zum deutlich dreigliederten Menschen (Nerven-Sinnes-Pol, Rhythmisches System, Stoffwechsel-Gliedmaßen-Pol) ist das Tier eher zweigliedert:

„Beim Tiere sollte man also eigentlich von einer Zweigliederung des Organismus sprechen, so dass aber die beiden Glieder in der Mitte sich miteinander vermischen und da-



durch die sogenannte tierische Organisation entsteht.“

Im Kopf (Nerven-Sinnes-Pol) enthalten sind irdische Materie, das Gehirn und Kosmische Kräfte, die Gedanken. Der Bauch (Stoffwechsel-Gliedmaßen-Pol) beherbergt Kosmische Materie und irdische Kräfte. Das Gehirn wird als „Unterlage für das Ich“ angesehen. Im Gegensatz zum Menschen verfügt das Tier noch nicht über dieses „Ich“ auf Erden. Es ist erst auf dem Weg der „Ich-Bildung“. Der Mensch „trägt sein Ich bereits auf der Erde“ und kann aufgrund seines Gehirns denken. Das Tier bringt es noch nicht zur Gedankenbildung und benötigt die mit den Pflanzen aufgenommene „Ich-Anlage“ demnach

nicht. Sie wird im tierischen Darm abgeschieden und mit dem Dung ausgeschieden. Im Dünger gelandet steht die „Ich-Anlage“ den Pflanzen für ein optimales Wachstum „der Schwerkraft entgegen“ zur Verfügung. Der Kreislauf schließt sich mit dem Fressen dieser Pflanzen durch das Tier. So kann die Landwirtschaft im räumlich und zeitlich erweiterten Sinn zu einer in sich möglichst geschlossenen Individualität werden. Ohne Tierhaltung erscheint dieses unmöglich. Bei der Beschäftigung mit diesem Thema haben sich für mich viele interessante neue Fragen ergeben:



- Gibt es für biodynamische Betriebe Alternativen zur Tierhaltung? Gnadentierhaltung für reine Gartenbaubetriebe? Im Wein- und Obstbau, also hoch spezialisierten Höfen, wird es auch weiterhin ohne Tiere möglich sein, sich biologisch-dynamisch zertifizieren zu lassen. Wünschenswert wäre hier zumindest Bienenhaltung und Förderung von Wildtieren durch z. B. Lesesteinhäufeln, Trockenmauern, Sitzstangen für Greifvögel.
- Wie weit reicht denn diese landwirtschaftliche Individualität beispielsweise bei Futter-Mist-Kooperationen? (Viehlose Betriebe tauschen das bei ihnen nicht benötigte

Futter gegen den überzähligen Mist von Höfen mit vielen Tieren.)

- Wie sinnvoll sind Futterzukäufe für unseren Betrieb? Soll der Wiederkäuerbesatz immer am Minimum gefahren werden damit alle von hofeigenem Futter ernährt werden können? Kann ich Legehennen halten, um mit ihnen und mit zugekauftem Futter Eier zu erzeugen, obwohl ich selbst nicht in der Lage bin alle benötigten Getreide und Leguminosen anzubauen, zu mahlen und zu mischen?
- Was ist mit der zeitgemäßen Tier- und Bauernhaltung? Tiere machen echt mehr

Arbeit! Schaffen wir verbandsintern einen Nachteilsausgleich für tierhaltende Betriebe?

- Welche Zukunft schaffen wir unserer Tierwelt, wie gestalten wir sinnvoll die Mensch-Tier-Beziehung?

Und vor allem, wie führen wir einen derart vielfältigen und komplexen Kleinbetrieb wie den Schepershof für alle auskömmlich und zufriedenstellend in die Zukunft?

Yvonne Bergmann



Der Hofladen 2023

Unser Laden ist auf dem Hof der Ort, an dem die nährenden Früchte unserer Arbeit aus dem gesamten Betrieb zusammenkommen, um ihren Weg in die Einkaufskörbe und Küchen unserer Kund*innen zu finden. Eines der Ziele in unserer biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist es, leckere und vollwertige Nahrungsmittel im Einklang von Boden, Pflanze, Tier und Mensch zu produzieren, um mit diesen mehr Menschen als nur unsere Hofgemeinschaft ernähren zu können!

Im Hofladen finden Sie neben den landwirtschaftlichen Urprodukten (Kartoffeln, Gemüse, Eier, Rohmilch und Back-Getreide) die verarbeiteten Milchprodukte und den Käse aus der Windrather Bauernkäserei sowie zu regelmäßigen Terminen eine breite Palette von Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch, sowie verschiedene Aufschnitt- und Wurstsorten.

Ergänzt werden die Hofprodukte um ein breites Bio-Vollsortiment. Unser Ansatz ist es, möglichst viele Produkte aus der Region zu beziehen, z. B. über den Windrather Talhandel, die Windrather Tal-Backstube, die Bäckerei Troll aus Essen, den Imker Rudolf Klos (dessen Bienenvölker auf dem Schepershof stehen) und etwas weiter vom Naturkosthandel van Leendert aus Kerken am Niederrhein. Die restlichen Produkte liefern die Bio-Großhändler Weiling, Rapunzel und Pural, sowie andere kleinere Betriebe, beispielsweise das Weingut Steyerberg (Fuchs Jacobus) und die Imkerei Curic aus Witzenhausen. In diesem Jahr kam der Geflügelhof Schubert aus Ingens-

dorf dazu, der die Bruderhähne unserer Legehennen aufzieht und zu verschiedensten Gockel-Produkten veredelt.

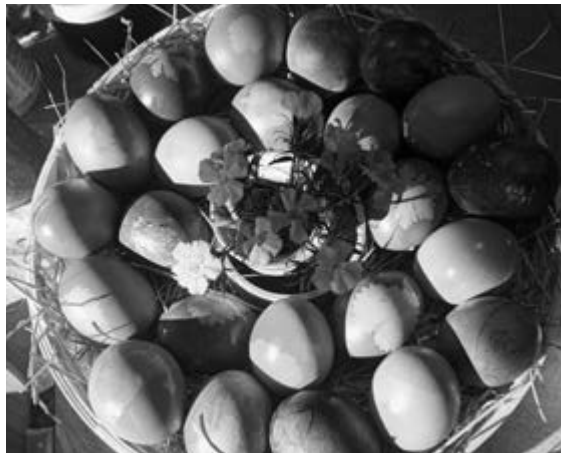
Unser Laden mit seinen 100 qm Verkaufsfläche zählt unter den Hofläden schon zu den größeren, im Vergleich jedoch zu Bio-Supermärkten oder dem konventionellen Einzelhandel sind wir klein. Wir stellen uns immer wieder die Frage, wodurch wollen wir uns von größeren Läden unterscheiden, was ist es, dass Sie und Euch dazu bringt, den Weg zu uns auf sich zu nehmen?

Ein wichtiger Aspekt scheint mir dabei zu sein, dass wir Sie einladen, sich auf dem

Hof umzuschauen, zu erfahren wie unsere Tiere leben, wie wir unsere Feldfrüchte anbauen, um anhand dessen im Gespräch Fragen zu beantworten und Ihre Anregungen auf zu nehmen.

Im Laden und Café bietet sich dazu die direkteste Möglichkeit. In den letzten Monaten konnten meine Kolleg*innen Oliver Kornrumpf, Yvonne Bergmann und ich -Karla Ulber- uns zunehmend mehr selbst Ihren Fragen stellen, da wir uns in dieser Zeit mehr und mehr in die Laden-Abläufe eingearbeitet haben und auch in manchen Verkaufsschichten anzutreffen sind.

Auf dem Schepershof wird gern der Spruch zitiert: „Das ewig Stete ist der Wandel“. In



diesem Jahr hat sich nun im Hofladen-Team einiges gewandelt. Saskia, Nina und Clara, die seit viereinhalb Jahren das Leitungsteam im Laden waren und für die Kundschaft mit ihrem breiten Wissen um den Hof und die Produkte, für Beratung und Austausch zur Verfügung standen, haben das Team verlassen und gehen neue Wege. Wir möchten uns bei Ihnen ganz herzlich für Ihr Engagement für den Hof und die fruchtbare gemeinsame Zeit bedanken! Auch an Judith und Susanne, die das Team im Herbst verlassen haben, geht unser Dank.

Seit ich mich nun selber vertiefend in die organisatorischen Abläufe des Ladens ein-

gearbeitet habe, weiß ich, um die Vielfalt und Komplexität der täglichen Arbeiten. Dazu gehören neben den Verkaufszeiten die Bestellungen bei den verschiedenen Lieferanten, die jahreszeitliche Sortimentsgestaltung, das Qualitätsmanagement, die Arbeitseinteilung der Kolleg*innen, die Erfüllung der „behördlichen Ansprüche“ etc. Besonders wichtig ist es mir und uns bei allem im regen Austausch mit dem Team und den Kunden zu sein, offen zu sein für Fragen, persönliche Gespräche und die gemeinsame Begeisterung an guten und schmackhaften Lebensmitteln!

Unser Laden-Team hat sich nun um neue Menschen erweitert und besteht zurzeit aus



Benjamin, Dorothee, Inga, Karla, Nadine, Nepomuk, Oliver, Raja, Ramona, Stefan, Vera, Wanda und Yvonne. Wir sind zu den gewohnten Öffnungszeiten gerne für Sie und Euch da. Wir wünschen Ihnen und Euch eine besinnliche Zeit über den Jahreswechsel und freuen uns im neuen Jahr auf viele Begegnungen und Gespräche im Hofladen!

Karla Ulber

Impressionen aus dem Hofcafé



Kalttes		Liter	€
Wasser still/mineral	0,2 - 1,7	1,7	3,00
Apfelsaft	0,75 - 2,1	2,1	3,50
Orangensaft	0,2 - 2,1	2,1	3,00
Apfel-Maraquía			
Orangensaft - Schote	0,2 - 2,1	2,1	3,50
Voetkel Apfelschote	0,33 - 3,3	3,3	4,00
Grogger			
Guar-mun-Gels			
Holunder-Cassis			
mit Süßholzwurzel	0,33 - 3,3	3,3	4,00
mit Zitronen			
Kalte Milch	0,2 - 1,8	1,8	2,50
Frucht-Molke	0,2 - 2,1	2,1	3,00
Pinkus-Pile alkoholfrei	0,33 - 3,3	3,3	4,00
alcoholfrei	0,5 - 4,5	4,5	5,00
Holunder	0,2 - 2,1	2,1	3,00
Radler	33 - 3,3	3,3	4,00

Schoko-Mandel-Kuchen 3,50€	Orangen-Cashew Torte	Bratäpfel-Kuchen 3,50€	Schoko-plaunibear-Kuchen 3,50€	Apfel-Quark-Striezelkuchen 3,50€	Butter-Mandel-Kuchen 3,50€
----------------------------	----------------------	------------------------	--------------------------------	----------------------------------	----------------------------

„So so... Sie arbeiten jetzt also auch hier!?“ Unter genauer Beobachtung einer der vielen Stammgäste begann ich im Juni meine Arbeit im Hofcafé.

Karla, Vera und ich stecken donnerstags etliche Stunden in die Vorbereitungen für den Cafébetrieb: Kochen, Backen, Gastraum fegen und putzen, Besteck polieren, Tische herrichten, Getränke auffüllen, Tafeln beschriften (damit die Gäste wissen, was es an wechselnden Tagesgerichten gibt) ... viele kleine Aufgaben und Handgriffe damit das Café dann freitags und samstags mit seiner üppig bestückten Kuchentheke für die Gäste bereit ist. An den beiden Öffnungstagen kommen neben uns dreien in wechselnden Schichten dann Anja, Anna, Ayshe und Michi, manchmal half uns auch Wanda und samstags kommen auch mal Emilia und Verena zum helfen dazu. Gemeinsam setzen wir alles daran, dass unsere Gäste eine schöne und leckere Zeit bei uns haben!

Zu Besuch kam auch häufiger Helene – das Ausreißer-Huhn. Während ich sie regelmäßig vorne Richtung Hof hinaus scheuchte, kam sie schneller als gedacht

durch den Terrasseneingang wieder hinein. Sie versteckte sich auch schonmal im Kissen-Korb und hat mich ziemlich erschreckt, als sie aus selbigem wieder raus hüpfte... Auch bei den Gästen draußen war sie emsig unterwegs und wird so manchen Krümel gefunden haben. Manchmal musste man sie auch energisch davon abhalten, auf die Tische zu fliegen...

Während Helene und die Gäste an den sommerlichen Tagen draußen sitzen konnten, schimpfte ich während der Vorbereitungen bei den hohen Temperaturen so manches mal auf Vera, beziehungsweise auf die zusätzliche Ofenwärme, die sie für das Backen der rund 15 Kuchen und Torten benötigt. An solchen Tagen hat unsere kleine Küche was von einer Sauna. Jetzt im Dezember kann ich den Moment, bis der Ofen aufgeheizt ist, kaum erwarten.

Auch meine Lieblingsbeschäftigung, das Blumenpflücken, um daraus 12 kleine Sträuße für die Tische zu binden, weicht nun dem einfachen Kerzenanzünden.

Mit dem Winter sowie unseren mittlerweile eingespielteren Handgriffen kehrt mehr Routine sowie Ruhe in den Cafébetrieb ein. Eine lebhaftere Sommersaison endet, mit Personalwechsel, Einarbeitungen, kleineren und größeren Überflutungen, ...

Nur leider kommen im Winter dann auch manchmal diese fiesen Erkältungen und ich konnte nicht arbeiten. Daraufhin fragte mich neulich eine Stammkundin ernst: „Wo waren Sie denn in den letzten beiden Wochen? Ich habe Sie vermisst!“ Das fand ich schön.

Katharina Lindenbaum



Hallo zusammen,

ich bin schon lange auf dem Hof! Ich freue mich im Hof Café zu arbeiten, wo man nette Leute sieht. Donnerstags freue ich mich auch, wenn ich Sonja von der Musikschule sehe, weil sie super nett ist. Ich freue mich, dass es Leckeres im Café von Vera und Karla gibt. Da weiß man, wie es schmeckt!

Michael Stock, lebt und arbeitet auf dem Schepershof



Einladung zum Spaziergang auf dem Schepershof

Wir wollen Euch/Sie auch in diesem Jahr herzlich einladen zu einem Spaziergang auf dem Schepershof. Neben Hofgelände, Stall und Gästebereich bieten die Grünland- und Ackerflächen rund um den Hof zu jeder Jahreszeit spannende Ein- und Ausblicke. Damit sich jeder selbstständig zurechtfinden kann, gibt es hier eine Übersichtskarte des Schepershofes. Grünland-, Acker- und Gartenflächen sind mit ihren Eigennamen und dem, was aktuell im Jahr 2023/24 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 mit zu nehmen, was Ihnen/Euch nicht gehört und auch nichts da zu lassen, 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 2 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 bereit zu stellen. 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 mit Hilfe 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, so dass 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 Vol-lerter und vielen fleißigen Menschen darauf! Nach dieser intensiven Sommerung wird direkt nach der Ernte der Acker gegrubbert u 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- Erbsen

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

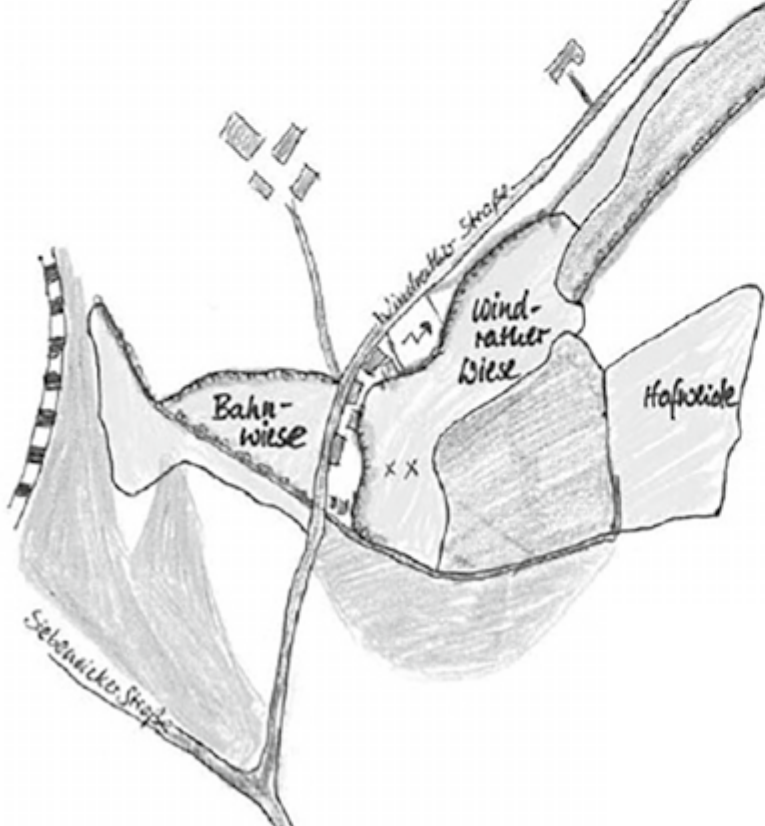
Der Roggen als „bescheidenes“ Brotgetreide oder Hafer als gesundes Kuhfutter stehen am Ende der Fruchtfolge. Nach Ihrem jeweiligen Drusch wird möglichst noch im August nach der Bodenbearbeitung das neue Klee gras eingesät und die Fruchtfolge startet von vorn.

Auf unseren Ackerflächen wird 2023/24 folgendes angebaut:

Baumschulacker I	Weizen
Baumschulacker II	Kleegras
Sondermann	Gerste
Brauner Acker	Kleegras, Blümmischung, Gemüse
An den Bucken	Hafer und Brache
An der Heeg	Triticale-Erbsen Gemenge

Nicht auf der Hofkarte abgebildete Ackerflächen:

Emde Golfplatz	Kleegras
Emde Dorf	Roggen
Sondern	Dinkel
Sondern Gartenland	Weizen
Sondern Raute	Weizen
Langer Acker	Gerste
Krüger Höhe	Kartoffeln und Hafer



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 nalle unsere Flächen demeter-zertifiziert.



Windrather Bauernkäserei 2023

Nun ist es schon das sechste Jahr, dass ich für den Hofbrief etwas zur Käserei schreibe... die Zeit vergeht schnell!

Im Laufe der Jahre sind die meisten Arbeiten Routine und Antje und ich ein eingespieltes Team.

Es ist immer wieder ein spannender Prozess wie aus der flüssigen Milch fester, haltbarer Käse wird, mit all den Arbeitsschritten, die dazugehören. In Phasen wo es viel zu tun gibt, oder ich (Karla) durch neue Aufgaben mehr in Anspruch genommen werde, freuen wir uns über die Hilfe von Lehrlingen oder Praktikanten, bei der Käsepflege, beim Abfüllen der Produkte oder bei der Reinigung von Gläsern und Flaschen.

Und jeden Mittwoch kommen zwei bis drei fleißige SpülerInnen vom Örkhof und spülen einen Großteil der wöchentlich benötigten Milchflaschen sowie Gläser für Joghurt und Quark. Ihnen sei an dieser Stelle gedankt für Ihre Fleißarbeit! Es bedeutet einige Stunden in der Spülküche, feucht warme Luft, dazu die Geräuschkulisse der zwei Spülmaschinen und dem Deckenventilator, der hilft, dass es keine wirkliche Sauna wird... Alle Gläser und Flaschen werden von Hand vorgespült und durchlaufen dann zwei Spülgänge. Danach können Sie mit frischen Produkten befüllt werden. Besonders im Vorspülen von Hand steckt viel Arbeit, welche Sie uns als Kunden erleichtern können, wenn Sie die Gläser möglichst Spülmaschinen- sauber und mit Deckel zurückgeben!

Bei der bewährten Produktpalette stellt sich auch immer mal wieder die Frage:

können wir noch etwas anderes, neues herstellen, welches sich gut in die bisherigen Abläufe integrieren lässt? Das Projekt Fruchtjoghurt konnten wir aus Zeitgründen in diesem Jahr nicht realisieren. Jedoch war es im Sommerhalbjahr möglich, eigenen Frischkäse in wechselnden Kräuter-Varianten an zu bieten. Mein persönlicher Favorit ist dabei die Sorte Salbei-Zitronen, schön sommerlich und frisch und selten anderswo zu finden.

Es ist immer wieder eine Freude, leckere Milchprodukte herzustellen. Und es bleibt spannend bei jeder neuen Käsecharge, die wir anschneiden, wie sie wohl schmeckt oder beim Joghurt, ob er richtig fest wird und seine schöne milde Säure entwickelt... uns ist in jedem Moment bewusst, dass wir in unserer Milchverarbeitung ein nicht standardisiertes Ausgangsprodukt (die Milch) verarbeiten, die in ihrer Zusammensetzung jahreszeitlichen und futterbedingten

Schwankungen unterliegen kann und bei deren handwerklicher Verarbeitung auch mal etwas anders läuft als nach „Schema F“. Uns ist es wichtig, die Veredlung unseres „weißen Goldes“ vor Ort selbst zu machen und nicht in eine anonyme Molkerei zu liefern. So schaffen wir hier ein weiteres Segment des angestrebten möglichst geschlossenen Betriebskreislaufes im bio-dynamischen Betriebsorganismus. Und Sie können zu Hause ein Stück Regionalität genießen!

Karla Ulber





Jeder Vorbereitende hat eine Hoffnung ... das Gelingen!



Das Hoffest war vor einigen Jahren meine erste Begegnung mit dem Schepershof – und es war mir sehr schnell klar, dass ich hier einen wunderbaren Ort gefunden habe, den ich gerne mit meiner Energie und Kraft unterstützen möchte. So begann mein Engagement auf dem Schepershof als aktive Helferin in der Landschaftsgruppe. Dieses Jahr konnte endlich wieder ein Hoffest stattfinden und ich bin in die Vorbereitungen direkt mit eingestiegen.

Der Freitag vor dem Hoffest ließ zunächst nichts Gutes hoffen: Ausgiebiger Regen und Wind dominierten den Vormittag. Am Nachmittag konnte dann aber der Aufbau der Zelte, Tische und Bänke, der Grillstation usw. erfolgreich in Angriff genommen werden. Teige für Waffeln und Crêpe wurden vorbereitet, Kuchen gebacken und es wurden wirklich viele, viele Zwiebeln in Röstzwiebeln verwandelt.

Der Samstagmorgen erwachte bei strahlendem Sonnenschein und der Tag versprach wunderbar zu werden. Schon am frühen Morgen waren zahlreiche emsige Hände und flinke Finger dabei, die letzten Vorbereitungen zu treffen. Tomaten wurden geschnitten, Gurken gehobelt, Salat gepulvert, das Kuchenbuffet gefüllt, der Getränkestand und die Grillstation bestückt, vorbereitete Teige an Waffel- und Crêpe-Stand verteilt und noch so vieles mehr. Das Hoffest-Team war über den ganzen Tag übrigens gut an den neuen Schepershof T-Shirts zu erkennen!

Ab 9 Uhr trafen die ersten Flohmarkt-Menschen ein, fanden ihre Plätze und packten aus. Die mitgebrachten Kuchen komplettierten das sehr umfangreiche und vor allem abwechslungsreiche Kuchenbuffet. Nach und nach nahmen auch die weiteren Infostände Gestalt an. Um 11 Uhr ging es dann endlich los und viele, viele große und kleine Menschen fanden bei schönstem Sommerwetter den Weg auf den Schepershof.

Über den ganzen Tag riss der Besucherstrom nicht ab. Und auf dem Gelände gab es einiges zu entdecken!

Info-Stände gaben Einblicke in die Arbeit des Vereins Schepershof e.V. und der Landschaftsgruppe zusammen mit der Baumpflegerin Verena Gummersbach; Die Zukunftsstiftung Landwirtschaft aus der GLS



Treuhand war vertreten und man konnte etwas über die Herstellung von Präparaten in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft (Demeter) erfahren.

13 Flohmarktstände hatten unterschiedlichste Angebote für Groß und Klein. Für das leibliche Wohl sorgten diverse kulinarische Köstlichkeiten wie umfangreiche Kuchenspezialitäten, Belgische Waffeln, Crêpes, eine Grillstation mit Burger-Brötchen, Würstchen, Grillkäse, Falafel und gemischtem Salat, frisches Eis von „I AM LOVE“, Kaffee und kalte Getränke. Für die Kinder gab es ein buntes Programm mit Trecker-Rundfahrten, Stroh-Rutsche und Kinder-Schminken.

Ich, als Mit-Vorbereitende, hatte eine Hoffnung: es soll Freude entstehen!

Das bunte Treiben in wunderbarem, warmen Sonnenschein und die Atmosphäre hatten eine heitere Gelassenheit mit einem besonderen „Flow“ über den ganzen Tag. Es war eine Freude, so viele gut gelaunte Menschen und strahlende Kindergesichter zu sehen, die es sichtlich genossen, Zeit auf dem Schepershof zu verbringen.

An der Stroh-Rutsche purzelten nicht nur die Kinder, sondern auch die kinderlosen Schuhe wild durcheinander und für die Trecker-Rundfahrten gab es Wartephasen von bis zu vier Fahrten!

Gelingen liegt im Auge des Betrachters – die Freude aber, die empfindet ein jeder selbst!

Für mich war es ein Tag voller Freude und ein gelungenes Fest. Und ich hoffe, es ging vielen andern ganz genauso.

Nicole Kock,
Mitglied im Schepershof e. V.





Schepershof – Ein Zuhause für Mensch und Tier

Velbert. Um 6 Uhr morgens beginnt der Tag auf dem Schepershof. Wo andere noch tief schlafen, ist die Hofgemeinschaft schon auf den Beinen. Im Hühnerstall ist schon das Licht an, die Hähne hört man schon von weitem rufen und die ersten Hühner fangen an zu gackern. Futter und Wasser werden aufgefüllt und die Tür nach draußen geöffnet, denn über den Tag darf die Hühnerschar auf der Obstwiese nach Leckereien picken.

Auch im Schweinestall regt sich schon was, denn auch sie haben schon Hunger. Über die Molke, aus unserer hofeigenen Käserei, freuen sich die Schweine besonders. Und das gemahlene Getreide von unseren Feldern hilft ihnen dabei, groß zu werden.

Doch das Meiste spielt sich morgens im Kuhstall ab, man wird von niedlichen Augen erwartungsvoll angeschaut oder wenn man nicht aufpasst auch mal abgeschleckt. Die Milchkühe wollen gemolken werden, dafür

wird die Melkanlage vorbereitet und der Durchgang geöffnet. Währenddessen wird die Herde gefüttert, die Liegeflächen neu eingestreut und Mist abgeschoben. Die ganze Arbeit kann leider nicht von einer Person gestemmt werden, weshalb es so wichtig ist, ein gutes Team zu haben, auf das man sich stets verlassen kann.

Denn auch in der Käserei beginnt die Arbeit zur selben Zeit. Hier wird die frische Milch von unseren Kühen zu Käse, Quark oder Joghurt verarbeitet. In einem verkaufsfertigen Käse stecken also unglaublich viele Arbeitsschritte drin. Im Käsekeller muss der Käse nicht nur reifen, sondern braucht auch seine tägliche Pflege, bis er den typischen Geschmack bekommt.

Ab Mitte der Woche haben wir auch unseren Hofladen für Besucher geöffnet, dann kann jeder unsere handgefertigten Produkte erwerben. Milchprodukte, hofeigenes Fleisch

und Gemüse von unseren Feldern, das spricht für uns. Wer aber auch einen schönen Platz zum Verweilen sucht, ist hier genau richtig, freitags und samstags ist nämlich auch das Hofcafé auf. Hier kann man super lecker Frühstücken, zu Mittag essen oder sich auf eine Tasse Kaffee treffen.

Mein schönstes Erlebnis

An einem gewöhnlichen Tag hatte Josefa ihr Kalb geboren. Ich als Praktikantin durfte zuschauen, wie sie die Geburt gemeistert hat und der kleine Joris (Foto rechts) das Licht der Welt erblickte. Von da an ist er mein Liebster im Stall. Er hört sogar auf seinen Namen und freut sich jedes Mal, wenn ich ihn streichle. Es ist schön zu sehen, dass alle Tiere hier ein Zuhause haben, welches mittlerweile auch ein Zuhause für mich geworden ist.

Wanda Hinze



Die Landschaftsgruppe

Seit der Gründung des Schepershofes 1978, also vor ca. 45 Jahren, wurden viele hundert Meter Hecken, viele Gehölz-Inseln, Alleebäume und Obstbäume (u.a. auf den zwei großen Streuobst-Wiesen entlang der Hofeinfahrt) gepflanzt. In den letzten Jahren wurden dann vermehrt junge Obstbäume in bestehende Lücken und an die Stellen von alten, abgestorbenen Bäumen nachgepflanzt. All dies verschönert das Landschaftsbild und gibt Schutz und Lebensraum für Vögel, Insekten, Kleintiere, ...

Es erfordert aber auch dauerhafte Pflege, diese Pflanzungen zu erhalten. Das ist von der Betriebsgemeinschaft alleine jedoch nicht zu schaffen. Deshalb hat auch in diesem Jahr die Landschaftsgruppe aus Ehrenamtlern bei diesen Pflegemaßnahmen und Pflanzungen unter fachkundiger Anleitung mitgeholfen. Vorkenntnisse sind dabei nicht nötig! Und wir sagen gerne, dass wir nicht nur unsere Zeit gegeben haben, sondern auch viel zurückbekommen haben. Allein die Arbeit an der frischen Luft und in einer netten Gemeinschaft tut einfach gut!

Als wir dann zum Abschluss unserer Arbeit z.B. den Heckenschnitt sahen, der nun in länglichen Holzmeten aufgeschichtet war, konnten wir zufrieden durchatmen und uns vorstellen, wie diese Meten über die Jahre zu Erde kompostieren und gleichzeitig vielen Kleinlebewesen Wohnraum und Unterschlupf gewähren!

Ein anderes Mal ging es „in die Brombeeren“. Irgendwo hier sollten Zwetschgen-Bäume von den Brombeerranken überwuchert worden sein. Tatsächlich: die Kronen schauten heraus – und wir arbeiteten uns Meter für Meter vor, bis auch der Stamm und sein Umfeld „befreit waren“. Vielleicht befreite der eine oder die andere sich beim gleichförmigen Schnipp-Schnapp auch von manchen „inneren Brombeeren“ – und konnte „irgendwie befreiter“ nach Hause gehen?!

Es tut einfach gut, sich auf diese Weise mit der Natur zu verbinden und fürsorglich sein zu können. Das erlebten wir in diesem Jahr besonders bei der Versorgung der „Planeten-Bäume“ oberhalb des Hofes (Esche, Kirsche, Eiche, Ulme, Ahorn, Birke und Buche). Sie waren 2022 gepflanzt worden und in diesem Frühsommer setzte ihnen der Regenmangel und die Hitze erheblich zu. So verbrachten wir einen Vormittag damit, die gerissene und völlig ausgetrocknete Erde der Baumscheiben aufzuhacken,

sie intensiv zu wässern und dann alles mit einer dicken Grasmulch-Schicht vor einem erneuten Austrocknen zu schützen. All dies fand an einem Platz mit schöner Weitsicht auf das Windrather Tal und seine grüne Umgebung statt.

Ein ganz besonderes Erlebnis war in diesem Jahr der Einsatz am „Eichenhain“. Schon der Gang zum Einsatzort ließ uns die besondere Atmosphäre spüren, die hier von den ca. 100-jährigen Eichen, einem Bach mit kleinem Teich und kräftigen Ilex-Bäumen geschaffen wird. Schließlich kamen wir an der hochgelegenen Weide an. Hier lagen viele Äste, Zweige und Stämme von den letzten Stürmen im Weg herum. Dies schafften wir alles beiseite und schichteten

es auf Holzmeten, damit die Kühe wieder ungefährdet (ohne Stolperfallen) weiden konnten. Der Ausblick von hier oben war grandios! Da ging die Arbeit recht leicht von der Hand. Am Ende „belohnten“ wir uns dann mit einer Pause unter einem der ungewöhnlichen Solitärbaum-Eichen hier oben.

Wie immer, wurden wir nach der Arbeit von Karla und ihrem Hofcafé-Team im Café zu einem leckeren Mittagessen mit Kuchennachtisch erwartet! Diese Zeit des Miteinanders wissen wir auch alle sehr zu schätzen!

Für die Landschaftsgruppe:
Ingeborg Schenker



Die Landschaftsgruppe kann noch Verstärkung gebrauchen!

Wie und wann?
Einmal im Monat am Samstagvormittag 9.30 Uhr bis ca. 13.00 Uhr.
Wer später dazu stößt, ist auch herzlich willkommen!
Man muss auch nicht jedes Mal dabei sein. Wenn Sie nun Lust bekommen haben, mitzuhelfen, melden Sie sich sehr gerne bei:
Helmut Weithauer
Tel.: 0157-746-931-84
Mail: klaus@weithauer.de



Das diesjährige Apfelfest

Am 29. Oktober war es wieder soweit:

Im dritten Jahr versammelten sich die Obstbaum-Paten des Schepershofes und Interessierte zum diesjährigen „Apfelfest“, zunächst im Hofcafé. Es war eine schöne Runde, einschließlich dreier Familien mit ihren Kindern. Die jüngsten Baum-Patinnen sind nämlich noch sehr jung! Leider konnte unser Altbauer Dirk Lücke aus gesundheitlichen Gründen diesmal nicht dabei sein. Er hatte vor vier Jahren die Initiative zu den Baum-Patenschaften und zur intensiveren, regelmäßigen Pflege der Obstbäume gestartet. Auch hatte er sich in den vergangenen zwei Jahren unermüdlich bei den Apfelfesten und der Baumpflege engagiert.

Diesmal war unsere Obstbaum-Pflegerin Verena Gummersbach wieder angereist und hatte neben ihrer Fachliteratur viele Apfelsorten zum Anschauen und Probieren mitgebracht. Zusätzlich lagen noch etliche alte Sorten aus dem Obstgarten vom Demeter-Hof Medewege in Schwerin auf den Tischen. So hatten wir ein reichhaltiges Angebot von verschiedensten Apfel- und Birnensorten, mit unterschiedlichen Farben, Formen, Schalen- und Lagereigenschaften und Geschmäckern. Am Schluss unseres Nachmittags wurden dann viele davon noch verkostet.

Verena Gummersbach gab zu Beginn eine Einführung in den Obstbaumschnitt und die -pflege. Sie bevorzugt dabei den sog. Oeschbergschnitt (1930 in der Schweiz entwickelt): Hierbei wird die Baumkrone des Hochstammes vom Mitteltrieb (senkrechte Stammverlängerung) und meist vier Leitästen im ca. 45 Grad-Winkel gebildet, so dass um den Mitteltrieb herum eine nach oben offene, große Trichterform entsteht. An den vier Leitästen bilden sich dann flache, balkonartige Fruchttäste und -zweige. Außer diesen Hauptästen gibt es keine weiteren „Etagen“ von starken Ästen.

Diesen Kronenaufbau demonstrierte sie uns dann draußen an einem noch relativ jungen Birnbaum neben der Caféterrasse. Aber: Überraschung! Die Blätter der Birne waren immer noch so grün und vital (durch die milde Witterung der letzten Monate), dass Verena noch nicht schneiden wollte. Noch zu früh! Der sog. „Erziehungsschnitt“ der jüngeren Bäume ist ein Winterschnitt und die Baumsäfte sollen vorher zur Ruhe gekommen sein. So wurde lediglich gezeigt, welche Äste und Zweige dann später geschnitten und eingekürzt werden. Danach ging es noch zu den beiden großen Streuobstwiesen beidseits des Zuweges zum Hof, die auch als Weide für die Rinder genutzt werden. Hier stehen insgesamt 57 Bäume: Äpfel-, Birnen-, Zwetschen-, und ein Walnussbaum. Diese Wiesen sind seit alters her die Obstwiesen des Schepershofes gewesen. So stehen noch einige ganz alte Apfelbäume hier, die der Vorgänger hier vor mehr als 45 Jahren gepflanzt hat. Viele Bäume sind etwa 30 Jahre alt, die etwas Jüngeren 20 Jahre und dann stehen dort einige ganz junge Bäume, die in den letzten zwei Jahren gepflanzt wurden. Fast alle diese Bäume sind „Hochstämme“, also mit einer Stammhöhe von 1,80 m bis zur ersten Verzweigung. Zusätzlich gibt es weiteres Obst auf dem Gelände, u. a. zahlreiche Quitten und einen alten, ehrwürdigen Birnbaum hinter dem Café.

Nach diesem kleinen Rundgang (...der Regen machte uns zu schaffen) hatten wir uns warme Getränke, Apfelsaft und vor allem den Apfelkuchen mit Schlagsahne redlich verdient!

Beim Essen gab es noch Wissenswertes zur Geschichte des Apfelbaumes (siehe nächster Artikel), ehe wir zum Abschluss noch die verschiedenen Sorten kosteten.

Zu guter Letzt wollen wir uns an dieser Stelle bei Euch, liebe Obstbaum-Patinnen und Paten, für eure treue Unterstützung nochmals ganz herzlich bedanken und auch bei unserer Baumpflegerin Verena Gummersbach für ihre fachkundige und regelmäßige Pflege!

Helmut Weithauer, Mitglied im Schepershof e.V.



Obstbäume als Landschaftselement – wir pflanzen die alten Bäume von morgen

Die Geschichte des (heutigen) Apfelbaumes ist lang, sie beginnt schon in mehreren Mythologien: Im Alten Testament im Paradiesgarten (übrigens trägt daher der Apfel immer noch seinen lateinischen Namen „malus“ = der, das Schlechte) oder z. B. in der germanischen Mythologie die „Äpfel der Iduna“, die verjüngende Kräfte in sich tragen. Die Wurzeln unseres heutigen „Kultur- oder Speiseapfels“ liegen im Wildapfel, dessen Früchte kleiner, teilweise holziger und auch säuerlicher waren und dessen Baum-Gestalt oft eher busch- oder heisterartig war. Erste Spuren der „Apfelvorfahren“ wurden in Südostasien und im Himalaya-Gebiet in 4.000 m Höhe gefunden und zeitlich vor 60 Millionen Jahre eingestuft!

Weitere Informationen zu Obst-Patenschaften und zu diesem Artikel bei klaus@weithauer.de

Nach Europa kamen die Wildapfelarten über alte Handelswege wie die Salzstraße oder die Seidenstraße und über die Völkerwanderungsströme, zuerst in der Megalithkultur (7000-3000 v.Chr.), später durch die Perser, Griechen und Römer.

In den Gebieten des heutigen Iran, Afghanistan, Armenien, Persien u.a. ist der Wildapfel im Zuge der dortigen Kulturarbeit im Ackerbau schon in ersten Schritten kultiviert worden.

Bei den Griechen wird die Veredelung der Apfelbäume das erste Mal genannt.

Dieses Prinzip der Veredelung herrscht bis heute: Auf einen robusten und wurzelstarken Apfelbaum (bei der Quitte wird auch Weißdorn oder Vogelbeere als Wurzel verwendet) wird ein Zweig einer sog. „edlen“, also wohlschmeckenden Apfelsorte (Edelreiser) durch entsprechende Schnitte aufgepfropft und mit etwas Bast umwickelt. So wachsen „zwei“ Bäume in einen zusammen! Diese „Veredelungsstelle“ sieht man fort-dauernd als kleinen Wulst am Stamm meist kurz über der Erde.

Dieser neue Arbeitsstrom setzte sich bei den Römern z. B. in Form von Saat- und Pflanzschulen fort, so dass bei ihnen bereits von 30 „edlen“ Sorten berichtet wurde. Durch die römischen Besetzungen kamen auch die Germanen, zunächst in den Grenzgebieten, damit in Berührung. Ab dem frühen Mittelalter waren es besonders die Klöster, z. B. die Zisterzienser, die sich um den Anbau, die Pflege und die Verbreitung der Obstbäume in ihren Kloster- und Obstgärten verdient machten und untereinander sowohl Sorten als auch Wissen austauschten.

Auch Gesetze zur Förderung des Obstbaus halfen zu seiner Verbreitung: z. B. die Steuerfreiheit für Obstanbau, später das „Ehstandsbaum-Gesetz“ in manchen Gegenden, wonach bei Eheschließung sechs Obstbäume im Dorf zu pflanzen und zeit-lebens zu pflegen waren! Oder in Hessen unter Landgraf Karl: Jedes Dorf hatte eine eigene Baumschule anzulegen und einen Baumgärtner zu unterhalten. In anderen Ge-

genden waren Gemeinde-Baumschulen unter Aufsicht der Lehrpersonen einzurichten. Überhaupt wurden meist an den Dorfschulen Obstbäume gehalten und das Veredeln unterrichtet!

In den Dörfern und bei den Bauernhöfen entwickelten sich nun langsam der geschützte Obsthof, meist im inneren Ring direkt anschließend an die Gemüsegärten. Und es entstanden Obstalleen an den Feldwegen und Straßen unter der Obhut der sog. „Landallee-Gärtner“. So entwickelte sich langsam der Landschaftsobaum als Element der Kulturlandschaft. Das 19. und beginnende 20. Jahrhundert stellte dann den Höhepunkt der Entwicklung des Obst-Hochstammes dar. Lehrer, Pfarrer, Ärzte, Apotheker etc. setzten sich für Pflanzgärten, Vermehrung und Züchtung ein. Die Fähigkeit des Veredelns war in der Bevölkerung weit verbreitet und am Niederrhein brachte man zum Besuch beim Sonntagskaffee nicht Blumen, sondern Edelreiser von sich zu Hause mit!

Bis 1930 gab es 1500 Apfelsorten und 800 Birnensorten, praktisch wahrscheinlich noch weit mehr, die nicht offiziell registriert waren. Übrigens hatte das Bergische Land den Namen „Bergische Obstkammer“ (1831: 115.000 Obstbäume; 1900: 440.000 und 1920: 500.000!!), der Rhein-Sieg-Kreis verfügte über hervorragende Baumschulen und das Rheinland war führend in der Herstellung des Apfel- und Birnenkrauts (eingedickter Fruchtsaft als Brotaufstrich).

Die Obstbäume, allermeist als Hochstämme mit 1,80 m Stammhöhe, waren in der Landschaft, an Wegen und Straßen, in den Dörfern, Höfen und Gärten weit verbreitet und prägten das Landschaftsbild. Die Bäume erreichten bei regelmäßiger Pflege ein hohes Alter: Apfelbäume bis 120 Jahre, einzelne Birnbäume z. B. in der Schweiz, bis 300 Jahre!! Mit der Intensivierung des Obstbaus (parallel zur Intensivierung in der Landwirtschaft) änderte sich ab 1945-1960 vieles: der Plantagenanbau mit niedrigeren Bäumen löste die Hochstämme ab, damit stieg der Einsatz von



chemischer Schädlingsbekämpfung und Düngung und die Züchtung der heute bekannten Marktsorten nahm Fahrt auf. Gleichzeitig wurden Rodungsprämien zum Abholzen der Hochstämme gezahlt. (In Hessen sank die Zahl der Landschaftsobaum innerhalb von 30 Jahren von 12 Millionen auf 1,5 Mio.)

Erst ab den 80er Jahren setzte langsam über Naturschutzverbände, engagierte Pomolog*innen (Apfel- und Obstforscherinnen), Vereine und Initiativen eine Trendwende ein: Streuobstwiesen wurden wieder beachtet, gepflegt und neu angelegt. Die Hochstamm-Sorten wurden selber vermarktet oder zu Saft verarbeitet.

Auch im Windrather Tal und im Felderbachtal ist in den letzten Jahren viel für die Streuobstwiesen und für Obstbäume entlang der Wege und Felder getan worden. So werden auf dem Schepershof, dem Örkhof, dem Hof Vorberg, dem Hof zur Hellen und dem Marienhof und Wünnerrhof alle Obstbäume regelmäßig geschnitten und gepflegt und viele neue Obstbäume wurden gepflanzt.

Auf diese Weise bekommen die großen Obstbäume langsam wieder ihre gestalten- und gliedernde Rolle in der Landschaft zurück. Die Pflege und die Ernte dieser Kulturbäume kann nicht alleine von der Mitarbeiterschaft eines Hofes geleistet werden. Es braucht mehr Menschen, die praktisch tätig werden oder anderweitig unterstützen! Eine schöne Einrichtung in dieser Richtung sind auf dem Schepershof und Örkhof die Obstbaum-Patenschaften, die durch eine regelmäßige finanzielle Unterstützung den langfristigen professionellen Baum-Schnitt und auch die Neupflanzungen ermöglichen. Außerdem helfen zwei monatliche Landschaftspflege-Gruppen z. B. bei der Ernte, der Pflege der Baumscheiben und beim Einzäunen der Obstbäume.

All diese Ansätze geben mir Hoffnung, dass die schönen Hochstamm-Obstbäume sowohl in unserer Landschaft, als auch in unseren Herzen wieder ihren Platz bekommen!

Helmut Weithauer

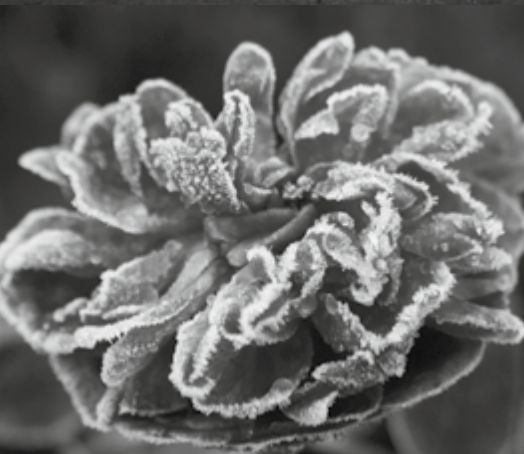


Da sind so viele kleine Momente neben der Haupt-Arbeit, die das Leben und Arbeiten auf dem Hof für mich so besonders machen, das bewusste erleben der Jahreszeiten zum Beispiel

An mehreren Sommerabenden brachten Sabine und ich den im November 2022 gepflanzten Planetenbäumen Wasser. Der Blick kann schweifen, während der Bewässerungs-Sack sich langsam füllt, ich entdecke unbekannte Wildkräuter, folge den Milanen und Falken auf ihren Flugrouten, sehe in der Ferne den Örkhof liegen und die Windrather Kapelle, fühle eine beginnende neue Verbundenheit mit diesem Ort, wo nun diese sieben Bäume stehen.

Auf dem Weg in meine heilige Mittagspause komme ich an dem großen Insektenhotel vorbei und spontan bleibe ich in der Sonne sitzen um die emsigen Wildbienen bei ihrer Arbeit zu beobachten anstatt einen kurzen Mittagsschlaf zu machen. Fragen tauchen auf. Bringen Sie Pollen oder Deckel-Material? Welche Arten fliegen da? Sollte man parasitierende Fliegen leben lassen oder nicht? Warum werden manche Löcher nicht angenommen?

Schepershof – kleine Momente



Beim Gang vorbei an blühenden Blumenbeeten oder Acker-Beikräutern den Blick ins Insektengetümmel lenken und sich auch hier an der (noch) vorhandenen Vielfalt der Insekten und insbesondere der Wildbienen erfreuen

Nach Feierabend eine Handvoll noch sonnenwarme Himbeeren füttern und den Rest in Schüsseln pflücken und daheim erstmal einfrieren bis Zeit ist, sie zu Marmelade zu verarbeiten

Beim Wettergemenge Sonne und Regen nach dem Regenbogen Ausschau halten, Kraniche auf ihrem Zug nach Norden oder Süden hören und sich die Zeit nehmen mit anderen gemeinsam das Schauspiel bewusst wahrzunehmen!

Der Blick in den funkelnden Sternenhimmel auf dem morgendlichen Weg von zu Hause in die Käserei als Belohnung fürs frühe Aufstehen und die morgendliche Kühle...

Die Freude anderer an der Schönheit des Hofes oder an einzelnen Details zu erleben. Ebenso die Dankbarkeit, wenn man jemandem einen erst umständlich erscheinenden Sonderwunsch erfüllen konnte...

Der spontan vorbei gebrachte Tee oder Schnittchen-Teller, wenn mich die Arbeit lange festhält und jemand anderes für mich sorgt oder ich jemand anderen mit ähnlichem beglücken kann.

Der Moment des ersten Kuh-Austriebs im Frühjahr, die schlenkernden Euter und springenden, rennenden Kühe, ihre Freude endlich wieder auf der Weide zu sein

All das sind kleine Gründe warum ich unsere Leben und Tun hier so schätze!

Karla Ulber





Neue Ackernachbarn

Im November 2022 klingelte das Telefon. Dirk Lücke gab den entscheidenden Tipp: Der Hof im Sondern würde zum Verkauf stehen. Wir suchten schon seit einiger Zeit und der erste, vorsichtige Besuch vor Ort ließ das Herz höherschlagen – doch es schien zunächst unrealistisch.

Drei Monate und viele Gespräche später sowie reich beschenkt, konnten wir dank einiger glücklicher Fügungen dann den Kauf unterzeichnen. Inzwischen sind wir zu siebt auf dem Gelände, verstärkt von Dackel, Katze und zwei Islandponys. Vieles ist noch zu richten, aber auch so ist es ein sehr bezaubernder Ort. Von Dirk Lücke ging der Hinweis aus und der Schepershof profitiert: Die Ackerflächen, seit vielen Jahren von den Mitarbeitenden des Schepershofs bewirtschaftet, können auch weiterhin in gleicher Weise genutzt werden. Wir freuen uns über die Bodenpflege und die gute Nachbarschaft.

Annette Massmann,
Mitglied im Schepershof e.V.



**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: 0 20 53-23 06
info@schepershof.de

Öffnungszeiten Laden:

Mittwoch & Donnerstag:

15.00 Uhr – 18.00 Uhr

Freitag: 9.00 Uhr – 18.00 Uhr

Samstag: 9.00 Uhr – 13.00 Uhr

Öffnungszeiten Café:

(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