



BAUCKHÖFE

Landwirtschaft, Verarbeitung und soziale Arbeit – Ausgabe 2023



Biologisch-dynamisch 90 Jahre Zukunft





Kontakte

Bauckhof Klein Süstedt
 Zum Gerdautal 2 | 29525 Uelzen
 Tel. 0581 / 90 16 - 0
 vertrieb@bauckhof.de

Bauckhof Amelinghausen
 Triangel 2 (Hof) | 21385 Amelinghausen
 Tel. 04132 / 912014
 amelinghausen@bauckhof.de

Bauckhof Stütensen
 Sozialtherapeutische Gemeinschaft e. V.
 Stütensen 2 | 29571 Rosche
 Tel. 058 03 / 96 40
 info@bauckhof-stuetensen.de

Bauckhof Mühle
 Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
 Tel. 058 03 / 98 73 - 0
 info@bauckhof.de

Impressum

Bauckhöfe, Jahresrundbrief 2023 (Erscheinung Dez. 2022)

Herausgeber
 Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft
 Sottorf mbH

Geschäftsführung
 Matthias Zaiser
 Mittelweg 147 | 20148 Hamburg
 Tel. 040 / 89 72 70 18
 landbauforschung@bauckhof.de

Redaktion
 Eva Neuls (V. i. S. d. P.), eva.neuls@initia-medien.de,
 in Zusammenarbeit mit den Bauckhöfen
 und der Bauck GmbH

Fotografie
 Lutz Reinecke, Eva Neuls, Lars Wendlandt,
 Philipp Schulze, Fotoarchive der Bauckhöfe,
 Florian Weber, Anett Melzer, Jens Lehmkuhler,
 Thomas Neckermann

Gestaltung und Layout
 Initia Medien und Verlag UG
 (haftungsbeschränkt)
 Woltersburger Mühle 1, 29525 Uelzen

Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Gemeinsam	4 - 9
90 Jahre Zukunft	4-5
Herausforderungen für Demeter-Betriebe	6-7
Landbauforschung	8- 12
Entwicklung einer Hofsorte / Saatgutzüchtung	8-9
Erinnerungen an Papua-Neuguinea	10-11
Bauckhof Klein Süstedt	12 - 15
90 Jahre Bauckhöfe	12-13
Verständnis für die Zusammenhänge	14
Fleisch ist ein Genuss-Produkt	15
Energie – so autark wie möglich	15
Bauckhof Amelinghausen	16 - 19
Das Mitgefühl behalten	16
Land bewirtschaften in der Zukunft	17
Käse ist ein Genuss	18
Kreislaufwirtschaft und Energie	19
Bauckhof Stütensen	20-23
Teil einer Gemeinschaft sein	20
Wie finde ich meinen Beruf?	22
Nachwuchs gesucht	22
Zukunftsfähige Konzepte	23
CO2-neutral Heizen	23
Bauckhof Mühle	24 - 27
Was sind Zukunftsthemen	24
Beteiligung und Miteinander	25
Investition in die nachhaltige Zukunft	25
Demeter mit Bauckhof neu genießen	26
Bauck GmbH und 1. FC Nürnberg	26
Weitere Themen	28 - 32
Unsere Produkte	28-29
Regional einkaufen, Strukturen stärken	30-31
Forschungs- und Studienarbeiten	30
Arbeitsorte Bauckhöfe und Bauckhof Mühle	31
Spendenaufruf	32





Liebe Leserinnen und Leser,

bewegte Zeiten, in denen wir uns gemeinsam bewegen. Die Menschen der Bauckhöfe schauen mit Vertrauen in die Zukunft, mit dem Boden einer 90 jährigen Vergangenheit unter den Füßen. Die Erfahrung von neun Jahrzehnten mit Höhen und Tiefen hilft dabei, dieses Vertrauen in die Zukunft aufzubringen, Unbekanntes anzunehmen, Unvorhergesehenes zuzulassen und „offene“ Felder zu schaffen. Bereit und frei zu sein, um Zukunft zu säen.

Zukunft beginnt im Vorstellen und kann gleichzeitig im Herzen erfüllt werden. Deshalb ist es eine Herzmeditation, zu der ich bei der diesjährigen Landbauforschungsgesellschaft-Versammlung die Anwesenden eingeladen habe. Eine Übung in der Gruppe, um sich selbst einzustimmen (nach innen gerichtet) und sich auf die anderen einzustimmen (nach außen gerichtet). Die Betriebsleiter der Höfe, der Geschäftsführer der Bauckhof Mühle und der Geschäftsführer und die Gesellschafter der Landbauforschungsgesellschaft halten Rückschau und berichten über das Jahr und das Miteinander.

Der Blick nach innen ist es, der das Herz-Denken in Freiheit und offene Felder ermöglicht. Nach außen schauend, planen und rechnen wir vorausschauend in und für die Zukunft. Im Hier und Jetzt spielt sich unser soziales Leben ab, die Interaktion mit unseren Partner:innen, Mitarbeiter:innen, der Familie und den Freunden – die Herz-Gemeinschaft, die Geselligkeit und Miteinander sucht, ebenso wie sie die Verbindlichkeit und Sicherheit im Tun braucht. Wir schaffen uns frei(heitliche) Räume im Miteinander, wenn wir uns

darin üben „ohne Stachel“ zu sprechen und ohne Widerspruch zuzuhören. Wir ermöglichen uns gegenseitig freiheitlich forschende Räume, damit gemeinsam Neues entstehen kann. Unvoreingenommen und mit Vertrauen lässt sich die Gegenwart für die Zukunft gestalten. – Denken Sie an die Millionen von Geflüchteten, die mit Vertrauen in die Zukunft ihr gegenwärtiges Schicksal in unsere Hände legen. Die wir in unsere Gemeinschaft aufnehmen mit dem Angebot der Geselligkeit und dem Gefühl nicht alleine zu sein, ebenso wie mit dem Gefühl der Verbindlichkeit, sich auf die Unterstützung verlassen zu können.

Der Boden, auf dem wir unsere Gegenwart gebaut haben, ist unsere Vergangenheit. Gemeinsam haben die Menschen auf den Bauckhöfen und in der Bauckhof Mühle diesen Boden der Vergangenheit beackert, gehegt, gepflegt und entwickelt. Sie haben ihre Wahrnehmung für seine Bedürfnisse geschult und sind entsprechend in der Gegenwart ins Handeln gekommen – für eine gemeinsame, fruchtbare und gewinnbringende Zukunft.

Wir vertrauen gemeinsam mit Ihnen darauf, dass wir weiterhin Zukunft säen und erfolgreich gestalten können.

*Es grüßt Sie herzlich,
Annette Stühl*



Endlich wird auch wieder gemeinsam gefeiert: Ein Fest mit Freunden auf dem Bauckhof Amelinghausen.



Nach zwei Jahren Pause konnte der Bauckhof Stütensen wieder zum Hoffest und zur Feldrundfahrt einladen.

90 Jahre Zukunft

Bauckhof – Höfe und Mühle: Wir wollen gemeinsam etwas bewegen

Im Februar 2022 feierte der Bauckhof Klein Süstedt sein 90. Umstellungsjubiläum. 1932 begannen Eduard und Wilhelmine Bauck die biologisch-dynamische Landwirtschaft auf ihrem Hof. Eine sehr mutige – wie sich herausstellte aber auch eine zukunftsweisende – Entscheidung. Den Ausschlag gab damals die Sorge um die Lebendigkeit der Bauckhof-Böden. Und auch heute, fast 91 Jahre später, ist die Bodenfruchtbarkeit eines der bedeutsamsten Themen unserer Zeit.

Blicken wir zurück, so zieht sich die Frage nach der Fruchtbarkeit unserer Böden wie ein roter Faden durch die vergangenen Jahrzehnte. Das Schlüsselerlebnis waren für Eduard Bauck vor über 90 Jahren die fehlenden Regenwürmer im hoffnungslos (kunst-)überdüngten Boden. Die biologisch-dynamischen Präparate, für die ihn seine bäuerlichen Kollegen im Landkreis Uelzen belächelt haben, hat er als eine Chance erkannt, das Ruder herumzureißen.

Wo stehen wir heute?

Für die Bauckhöfe war und ist die Fruchtbarkeit unserer Böden die Basis unseres Wirtschaftens. Doch war es die letzten Jahrzehnte über ein Thema, das nur wenige Menschen umtrieb, so ist es seit einigen Jahren zunehmend in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Inzwischen erkennen immer mehr Menschen, wie dringlich es ist, denn unser Boden ist die Grundlage unseres Lebens, wie das Wasser sein Elixier ist. So titelte der Spiegel in der Ausgabe 22/2022: „Unserem Planeten geht fruchtbarer Boden aus – und wir sind schuld – Folge von Raubbau und Klimawandel“.

Es sind über 90 Jahre in der Geschichte der Bauckhöfe vergangen und die Welt ist tatsächlich keinen Schritt weitergekommen. Durch Flächenversiegelung, CO₂-Ausstoß, Umweltverschmutzung und vielfältigste Ressourcen-Verschwendung und -Ausbeutung entziehen wir uns und allen Lebewesen auf dieser Erde zunehmend die Lebensgrundlagen. Es wird höchste Zeit, den Vorwärtsgang einzulegen, umzudrehen und sich zurückzubedenken: Auf Wissen, das wir eigentlich schon sehr lange haben

– und auf neue Erkenntnisse, die helfen können, den heutigen Herausforderungen zu begegnen.

Was sagen Thinktanks und Medien zu den Herausforderungen der Zukunft?

Seit 50 Jahren gibt der Club of Rome Denkanstöße: Es begann mit „Die Grenzen des Wachstums“*. Wissenschaftler:innen, Intellektuelle, Journalist:innen, Politiker:innen, Unternehmer:innen ... Menschen aus den unterschiedlichsten Bereichen eint die Sorge um die Zukunft der Menschheit und der Welt. „Ist Nachhaltigkeit utopisch? Wie wir Barrieren überwinden und zukunftsfähig handeln“ lautete der Titel 2020.

Zum Bericht 2022 des Club of Rome sagt Sandrine Dixon-Declève: „Wir stehen einer Serie von Krisen gegenüber, die weitergeht, wenn wir jetzt nichts dagegen unternehmen (...)“.

Der Club of Rome fordert daher unter anderem gesünder erzeugte Nahrungsmittel und den Einsatz nachhaltiger erzeugter Energien – weltweit. Beides Themen, die uns auf den Bauckhöfen ebenfalls beschäftigen und für die wir in unserem Arbeits- und Lebensumfeld Lösungsansätze gefunden haben.

Welche Fragen sind aktuell wichtig?

Wir erleben es in der Menschheitsgeschichte immer wieder – und gerade jüngst – dass es vermeintlich Wichtiges gibt, als den Schutz unserer natürlichen Ressourcen. Der Krieg Russlands gegen die Ukraine hat eine Energiekrise ausgelöst, die uns alle in Europa und weltweit betrifft und Konsequenzen nach sich zieht, die wir kaum



Besuch der niedersächsischen Öko-Modellregionen auf dem Bauckhof in Klein Süstedt, hier in der Kartoffelaufbereitung ...

überblicken können. Prioritäten verschieben sich. Mit einem Wisch werden die großen Themen unserer Zeit – Klimawandel, Umweltverschmutzung, Artensterben, Wasserknappheit, Wetterextreme – von den Verhandlungstischen derer gefegt, die die Entscheidungen für uns alle treffen. Lesen Sie weiter unter bauckhof.de → Aktuelles ein Interview mit Jakob Schererz zu Zukunftsfragen!

Was kann jeder beitragen?

Aber machen wir es uns nicht ein bisschen einfach? Entscheidet nicht jeder Einzelne von uns mit? Natürlich haben wir mal mehr, mal weniger Möglichkeiten, Entscheidungen zu treffen und Einfluss zu nehmen.

Unser Konsumverhalten ist beispielsweise ein wichtiger Hebel, mit dem wir Einfluss ausüben können. Zwar gibt es selbst in unserer Wohlstandsgesellschaft Menschen, die aus existenzieller Not heraus den Gürtel enger schnallen müssen. Doch viele sparen mehr aus Sorge, getrieben von Zukunftsängsten oder zum Erhalt ihres Vermögens. Und wo wird in Deutschland traditionell als erstes gespart? An den Lebensmitteln! Die zum einen Mittel zum Leben sind, und deren Erzeugung zum anderen existenziell dafür steht, wie wir mit unseren Lebensgrundlagen, dem Boden, dem Wasser und den natürlichen Ressourcen, umgehen. Paradox, nicht wahr? Aber: Viele von uns haben noch Handlungsspielräume und können entscheiden, wie sie mit ihrem Kaufverhalten die gesellschaftlichen Transformationsprozesse beeinflussen.

Unsere große Bitte an unsere Leser:innen und Kund:innen: Schöpfen Sie mit uns Ihre ganz individuellen Möglichkeiten aus, das Ruder in die eigenen Hände zu nehmen und den Kurs zu ändern – es ist so bitter nötig, dass wir gemeinsam an einem Strang ziehen!

Wir als Bauckhöfe

In über 90 Jahren erlebt ein landwirtschaftlicher Betrieb mit den Generationen von Menschen, die auf ihm arbeiten, die Felder beackern, die Wälder bewirtschaften, die Wiesen beweiden, eine Menge Auf's und Abs, Höhenflüge und Tiefschläge. Davon zeugt unsere eigene bewegte



... und bei der Besichtigung der glutenfreien Hafermühle der Bauck GmbH in Rosche.

Geschichte. Deshalb wollen wir auch nicht die sprichwörtliche Flinte ins Korn werfen oder den Kopf in den Sand stecken, sondern weiterhin beharrlich daran arbeiten, was wir in den vergangenen Jahrzehnten Positives für unsere Zukunft erreicht und geändert haben und noch verändern wollen. Deswegen möchten wir die Herausforderungen unserer Zeit auch nicht unter den Tisch kehren, sondern darauf aufmerksam machen, dass es uns – genau wie Sie – bewegt, was in der Welt vor sich geht. Aber wir möchten auch Mut machen und Hoffnung geben – ja, Zukunft säen (großes Foto Rückseite). Denn wir haben Möglichkeiten! Deshalb ringen wir seit 90 Jahren um die wichtigen Themen unserer Zeit und versuchen unseren Boden, unsere Erde ein bisschen besser zu machen. Mit euch und Ihnen!

Dieser langfristige Prozess ist wie ein Weg zu einem weit entfernten Ziel. Wir sind noch lange nicht angekommen, gehen aber zuversichtlich einen Schritt nach dem anderen. Dabei bewegt auch uns der Alltag mit all seinen kleinen und großen Dingen, an denen wir Sie im diesjährigen Rundbrief wieder teilhaben lassen wollen...

Einblicke in die Betriebe

Das Leitthema des diesjährigen Rundbriefes hat sich von Hof zu Hof zu Mühle vielfältigst entwickelt, einen roten Faden aufgenommen und trotzdem zu individuellen Themenimpulsen geführt. Eins haben dabei alle Bauckhöfe gemeinsam: Zukunft hat mit Menschen zu tun, mit ihrem Handeln, ihren Visionen und der Verantwortung, die sie übernehmen.

Der Bauckhof Klein Süstedt blickt dafür zurück in seine 90-jährige Vergangenheit. Die Sozialtherapeutische Gemeinschaft des Bauckhof Stütensen stellt die Wertschätzung ihrer Mitarbeitenden in den Fokus. Die Bauckhof Mühle geht innovative Wege, um Demeter- und Bioprodukte einer breiten Bevölkerung näher zu bringen. Auf die Herausforderungen für die Landwirtschaft der Zukunft geht der Bauckhof Amelinghausen näher ein und ein weiterer Aspekt aller ist die nachhaltige und höchstmögliche Unabhängigkeit der Wärme- und Energieversorgung auf den Betrieben.

Herausforderungen für Demeter-Betriebe

Engagement für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung

Erst kam der Bio-Boom während des Corona-Lockdowns, jetzt die Talfahrt durch die Folgen des Ukraine-Kriegs: Die Bio-Branche erlebt seit 2020 eine regelrechte Achterbahnfahrt, inklusive der immer deutlicher werdenden Herausforderungen durch den Klimawandel mit Dürreperioden und Extremwetterlagen. Darüber haben wir uns mit Charlotte Overmeyer, die gemeinsam mit Stephanie Ott seit September 2021 die Geschäftsführung von „Demeter im Norden“ innehat, unterhalten. Wir bedanken uns bei Charlotte, dass sie sich die Zeit genommen hat, mit uns über die Herausforderungen dieser Zeit zu sprechen und einen Ausblick in die Zukunft zu wagen.

Die Herausforderungen, die dieses Jahr unerwartet mit sich gebracht hat, trifft alle Landwirte, aber Unterschiede gibt es dennoch, das können wir anhand der Marktzahlen, die das Bundesamt für Statistik erhebt und veröffentlicht sehen. Was bedeutet die derzeitige Situation für eure Demeter-Landwirte und -Weiterverarbeiter?

Um das zu beantworten, sollten wir vorab einen Blick auf die Entwicklung der vorangegangenen zwei Jahre werfen, denn das eine bedingt das andere: Durch den Corona-Lockdown veränderte sich das Einkaufsverhalten abrupt. Bio-Käufer:innen, die außer Haus aufgrund fehlender Angebote nicht „Bio“ gegessen haben, kauften vermehrt Produkte aus ökologischer Erzeugung. Auch Menschen, die sonst nicht so auf Bio geachtet haben, griffen ins Bio-Regal mit dem Gefühl, sich etwas zu gönnen. Dass wir durch die Corona-Pandemie ein besonderes Wachstum in der ganzen Bio-Branche verzeichnen konnten, war außergewöhnlich und dass dieser Zuwachs nicht nachhaltig sein kann, war den meisten unserer Mitglieder klar. Das hat sich wieder normalisiert mit einem kleinen Plus für Bio-Produkte, denn, dass der Markt stetig wächst, ist ein durchgehender Trend der letzten Jahre. Genauso plötzlich hat sich jetzt aber das Verbraucherverhalten mit Beginn des Ukraine-Krieges verändert. Die Energiekrise, aber auch die Preissteigerungen für Lebensmittel und Produkte des alltäglichen Bedarfs sorgen für Existenzängste. Einige Verbraucher:innen müssen real sparen, andere sparen, weil sie Zukunftsängste haben – das Resultat: Die Absatzzahlen für ökologisch erzeugte und weiterverarbeitete Lebensmittel sind teils rapide gesunken. Dabei sind konventionelle Lebensmittel durch stark gestiegene Kosten in der Mineraldüngemittelproduktion tendenziell deutlich mehr im Preis gestiegen als Bio-Produkte, der Preisabstand hat sich also reduziert. Dennoch ist dieses Jahr im Zweifelsfall oft die günstigere Alternative, EU-Bio statt Verbandsbio, Eigenmarke statt Herstellermarke, im Einkaufskorb gelandet und wurde öfter der Discounter anstatt des Bioladens besucht.

Mittlerweile ist die Lage aber wieder entspannter, laut dem Fachmagazin „Biohandel“ November 2022 hat sich der Umsatzrückgang seit September etwas relativiert.

Ja, in der Summe hat sich der Umsatzrückgang im Fachhandel etwas abgeschwächt. Unsere Mitglieder erzeugen, verarbeiten und handeln aber für das Premiumsegment im Bereich der ökologischen Lebensmittel. Die Demeter-Richtlinie ist schon anspruchsvoll, aber wir haben auch sehr engagierte Mitglieder, deren Engagement teils noch

über die Demeter-Richtlinie hinaus geht. Um nur ein paar Stichworte zu nennen: Aufzucht der Geschwisterkälber in der Milchviehhaltung, muttergebundene Kälberaufzucht, Engagement in der Brudertier-Initiative und bei Zweinutzungsrasen, Einsatz samenfester Sorten für Saatgutunabhängigkeit, Bodenpflege und Humusaufbau, Themen des Klima- und Artenschutzes. Das alles ist Aufwand, den die Kund:innen im Endprodukt nicht sehen, aber dieser Mehraufwand wirkt sich natürlich auch auf den notwendigen Endpreis eines Produktes aus. Und hier kommen die Verbraucher:innen ins Spiel, die mit ihrer Kaufentscheidung für ein Demeter-Produkt eben diese Ökosystemleistungen unterstützen. Wenn hieran von einem auf den anderen Monat nennenswert gespart wird, ist das sehr kritisch für die Betriebe und die Menschen, die sich hier engagieren.

Es gibt doch auch Demeter im Lebensmitteleinzelhandel und nicht nur im „Bioladen“, wie verhält es sich hier?

Der Demeter-Verband hat sich bewusst und überlegt dem Markt geöffnet. Produkte unserer Mitglieder waren vorher nur in regionalen Ausnahmen im LEH vertreten, mit der Handelskette EDEKA haben wir 2018 die erste Partnerschaft geschlossen und sie als Händler in den Verband aufgenommen. Auch der Lebensmitteleinzelhandel – also EDEKA, REWE und Kaufland – muss, wenn er Demeter-Produkte handeln will, Mitglied im Verband werden und mit Verantwortung übernehmen: Die Mitarbeiter:innen im LEH müssen zum Beispiel für Demeter-Produkte geschult werden, damit sie dem Kunden gegenüber beantworten können, was Demeter-Qualität ausmacht. Handelsschulungen finden übrigens auch auf dem Bauckhof in Amelinghausen statt. Auf dem Bauckhof Klein Süstedt wurde ein Schulungsfilm gedreht, sodass die Handelsschulungen auch im Falle erneuter Corona-Beschränkungen weiterlaufen können. So wird den Mitarbeiter:innen nicht nur Wissen zu Demeter-Produkten, sondern auch ein Gefühl für die Urproduktion vermittelt, denn eine ausführliche Hofführung gehört mit dazu. Zudem geht es um ihre Verantwortung als Mit(!)-glieder im Verband.



Charlotte Overmeyer.

Ich erinnere mich, wir haben dazu auch schon einmal ausführlich berichtet im Rundbrief 2019. Vor Corona. Ein Aspekt dabei ist die Zielsetzung der Bundesregierung die ökologisch bewirtschafteten Flächen bis 2030 auf 30 Prozent zu erhöhen. Ohne den LEH und den Discounter als Absatzmarkt ist das wohl nicht zu machen?

Wir sehen den Lebensmitteleinzelhandel als gute Option, neue Zielgruppen für unsere Qualität und Produkte zu gewinnen. Die breite Vielfalt an Demeter-Produkten und die besonderen und oft auch regionaleren Erzeugnisse finden die Kund:innen dann im Naturkostfachhandel und in den Hofläden. Es gibt aber auch Beispiele, in denen mit Partnern im LEH neue Projekte zustande kamen, von denen die Höfe auch profitieren. So gibt es zum Beispiel eine tolle Kooperation zwischen dem Bauckhof Amelinghausen und den Lüneburger Märkten von EDEKA Bergmann, welche eine Vermarktung von Geschwisterkälbern ermöglichen. Diese Brücken zu mehr bioaffinen Verbraucher:innen aufzubauen, ist auf mehreren Ebenen schon sehr wertvoll. – Was ich persönlich allerdings nicht verstehe ist, dass Bio- und Demeter-Kund:innen gerade in Momenten der Krise dem Naturkosthandel und den Direktvermarktern den Rücken zudrehen und ihr Einkaufsverhalten so immens ändern.

Wie meinst du das? Kannst du das beispielhaft erklären?

Die Marktverschiebung zeigt deutlich, dass Kund:innen dieses Jahr seltener in Hofläden und Bioläden einkaufen gehen. Gegenüber dem LEH und dem Discounter hat der Naturkostfachhandel nach wie vor einen deutlich dramatischeren Umsatzrückgang und wir befürchten, dass diese Krise nicht alle Fachhändler überstehen werden. Dies bereitet uns als Verband Sorge. Genauso betrifft das die Direktvermarkter, Solidarische Landwirtschaften und Abokisten-Vermarkter – Sie haben teilweise Umsatzrückgänge von 20 bis 30 Prozent, die sie parallel zu steigenden Entstehungskosten verkraften müssen. Auch bei den tierischen Produkten, bei Fleisch- und Wurstwaren ist der Markteinbruch stark zu spüren. Der Eier-Markt stand diesen Sommer beinahe vollständig still, etliche Höfe haben ein Drittel bis zu der Hälfte ihrer Herden abgestallt. – Wir haben in den letzten drei Jahren aufgrund mehrerer Ereignisse zu spüren bekommen, wie fragil die Weltwirtschaft ist – Corona, der Ever-Given-Unfall im Panama-Kanal, die Energiekrise, verursacht durch den Ukraine-Krieg ... – globale Lieferketten sind auf einmal sehr fragil, plötzlich sind Waren und Rohstoffe nicht mehr erhältlich, die wir lange für selbstverständlich gehalten haben. Und trotzdem gehen die Menschen in den Discounter, um Produkte so günstig wie möglich zu kaufen. Warum unterstütze ich dann nicht eher noch mehr meine regionalen Strukturen und helfe durch mein Einkaufsverhalten dabei, dass sie stabil und belastbar bleiben? In Krisenzeiten würde ich viel eher auf die Höfe und Hersteller in meiner Region als auf lange, intransparente und oft internationale Lieferketten setzen!

Jetzt verstehe ich, was du meinst. Aber habt Ihr von Demeter eine Idee, was ihr gegen diesen Trend unternehmen könnt? Wie ihr euren Mitgliedern helfen könnt?

Wir können dafür sorgen, dass die Kommunikation nicht abreißt und wir unsere Kund:innen wieder stärker auf die Höfe bringen und an die Höfe binden. Zu wissen, wer mein Gemüse, meine Eier und Milchprodukte erzeugt und wer an einem Preis wieviel verdient, ist wichtig und hilfreich. Wenn wir sehen und erleben können, wie sehr sich die Menschen für unser Essen ins Zeug legen, steigt auch die Wertschätzung. Denn eins ist auch nach wie vor ein Fakt: Kaum ein anderes Land in Europa gibt so wenig Geld für Essen aus wie Deutschland. Der Anteil der Nahrungsmittelausgaben liegt mit 11,1 Prozent sogar 1 Prozentsatz niedriger als 2018. In Frankreich geben die Verbraucher etwa 15,2 % ihres Einkommens für Ernährung aus und in Italien sind es 17,9 %. Die Spanier geben mit 20,6 % fast doppelt so viel Geld ihres Haushaltsbudgets für ihre Lebensmittel aus wie die Deutschen. Diese Diskussion, dass wir Deutsche unsere Lebensmittel zu wenig wertschätzen, führen wir schon seit Jahr(zehnt)en. Seit diesem Herbst gibt es deswegen bei uns eine Fördermitgliedschaft für interessierte Privatpersonen, in deren Rahmen auch Veranstaltungen auf unseren Höfen angeboten werden. Außerdem ist für den Winter eine Verbandskampagne in Vorbereitung, die den Wert der Qualität unserer Lebensmittel in den Mittelpunkt rückt.

Wo siehst du die Chancen und Möglichkeiten in Richtung Verbraucher:innen?

Der Demeter-Verband hat auch den politischen Auftrag, die Themen in die Gremien zu bringen und einen Zugang zum Bildungssektor zu bekommen. In der Schule müssen Themen wie der Zusammenhang zwischen Landwirtschaft und Klimaschutz, Bodenfruchtbarkeit, die Bedeutung von Nutztierhaltung in landwirtschaftlichen Zusammenhängen, Zweinutzungsrasen, Saatgutzüchtung und samenfeste Sorten ebenso einen Raum bekommen wie beispielsweise der Themenbereich der gesunden Ernährung. Beim Thema „Fleisch essen“ sind wir wirklich gefordert Aufklärung zu betreiben, warum es wichtig wäre insgesamt weniger, aber dafür wertschätzend tierische Erzeugnisse aus Ökostrukturen zu konsumieren!

Wir sind ein Verband, eine Wertegemeinschaft – diese lebt davon, dass möglichst viele Menschen sich miteinander verbinden, treffen und austauschen. Das ist in den letzten Jahren der Pandemie zu kurz gekommen, das hat uns in unseren Zukunftsthemen ausgebremst.

Also weiter dranbleiben, aufklären, informieren und Angebote schaffen – einen Einblick in die Arbeit auf den Höfen und in der Weiterverarbeitung geben?!

Genau. Und das möchte ich hier auch nochmal betonen und mich bedanken: Ich bin wirklich begeistert von unseren Mitgliedern im Demeter-Verband. Ihr Engagement und ihre innere Haltung inspirieren mich immer wieder aufs Neue.

Unsere Mitglieder machen den Verband aus, sie verleihen ihm Herz und Seele und es ist immer wieder überwältigend, mit welcher intrinsischen Motivation sie für ihre Arbeit und für ihre Werte leben!



Gemeinnützige Landbau-
forschungsgesellschaft
Sottorf mbH

Organisation

Die Landbauforschungsgesellschaft ist die gemeinnützige Trägerstiftung der Baukhöfe, ihr gehören derzeit 14 Gesellschafter an. Die Geschäftsführung liegt seit 2008 in den Händen von Matthias Zaiser. Zu den Aufgaben gehört die Verwaltung des Grund und Bodens sowie zahlreicher Gebäude. Gleichzeitig ist die Landbauforschungsgesellschaft den wirtschaftenden LandwirtInnen in vielen Betriebsentwicklungsfragen ein wichtiges Gegenüber. In einem aus den einzelnen Betriebsgemeinschaften berufenen Beirat werden die aktuellen Entwicklungsprojekte und Fragen bezüglich der Baukhöfe besprochen und entschieden.

Gedanken zur Getreidezucht

Ein Projekt für Saatgutzüchtung auf den Baukhöfen

In einer Zeit, in der Kriegsszenarien, unabsehbare Preissteigerungen und Rohstoffverknappungen neben vielen anderen bedrängenden Ereignissen die allgemeine Stimmungslage stark beeinflussen und Menschen sich in ihrem Kaufverhalten zu erheblicher Zurückhaltung gezwungen fühlen, macht es für einen Landwirtschaftsbetrieb Sinn sich mit der Frage der Saatgutzucht stärker zu beschäftigen?! Die Baukhöfe haben dazu Patrick Schmidt eingeladen, seine Gedanken und Erfahrung zur Getreidezucht zu teilen und gemeinsam daran zu arbeiten.

Lieber Patrick, mit deinen Fragestellungen zur Saatgutzüchtung auf Höfen, gibst du unter anderem den Gedankenanstoß, ob nur der Maßstab der Wirtschaftlichkeit im Vordergrund stehen sollte. Dabei weist du auf die Individualität des Hoforganismus hin, auf die sozialen und die geistig-ideellen Aspekte der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Kannst du uns das näherbringen?

Im besten Fall greifen diese drei Aspekte – Wirtschaftlichkeit, Individualität und Idealismus – ineinander und befruchten sich gegenseitig. Im Zentrum dieser Aspekte steht der Mensch, hat an allen Anteil und ist frei darin, sie zu gestalten. Er ist derjenige der bestimmend wirkt und Schwerpunkte setzt. So bildet sich die Schale für die Hofindividualität: aus dem gegebenen Wirtschafts-, Sozial- und Geistesleben. Einseitigkeiten innerhalb dieses dreifachen Gefüges führen zur Schwächung des Hoforganismus. So weit in größter Einfachheit zu den Grundzügen dieser Dreigliederung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

Inwiefern kann nun die Entwicklung einer eigenen Hofsorte fruchtbar sein und werden für das dreigliedrige Gefüge eines Hoforganismus?

Entscheiden sich die Menschen eines landwirtschaftlichen Betriebes dafür mit einer Getreidepflanze zu arbeiten, indem sie diese anbauen, beobachten, pflegen, ernten, wieder aussäen und somit nachbauen, helfen sie einer Kulturpflanze an einem Ort anzukommen. Sie bewirken, dass die Pflanze von Jahr zu Jahr die Impulse ihrer individuellen, ganz spezifischen Umgebung aufnehmen und sich damit dauerhaft verbinden kann. Zu dieser Umgebung gehört ihr unmittelbares Umfeld: der Boden, der Untergrund, die anderen Kulturpflanzen, die



Patrick Schmidt hält einen Impulsvortrag zur Saatgutzüchtung und -Entwicklung von Hofsorten zur Gesellschafter Versammlung der Landbauforschungsgesellschaft auf dem Baukhof Amelinghausen.

Landschaft, die Tiere, die Menschen, die Atmosphäre, die Planeten bis zu den Sternen.

Mit dieser Entscheidung findet folglich eine besonderen-Verbindung von Mensch und Ort zur Pflanze statt?

So in der Art. Betrachten wir die Pflanze als offenes Wesen ohne seelischen Innenraum, nimmt sie ihre Umgebung in prägender Weise auf und wird durch die Beschaffenheit des Bodens, durch die individuelle Umgebung und die Pflege durch die biologisch-dynamisch arbeitenden Menschen geprägt. Durch die Entwicklungsarbeit mit Hilfe gewählter kosmischer Konstellationen, Jahreszeiten, Tageszeiten und Festeszeiten können die Erden-Christuskraften mit den Himmelskräften im sich aufbauenden „Gespräch“ diese integrierend den zukünftigen Pflanzen- und Erdenleib formen. Wie sinngebend wirken aus dieser Sicht die Worte des



Die Weihnachtssaat wurde auf dem Bauckhof Stütensen in Hofnähe ausgesät. Die vorbereitete Beetfläche ist schnell erreichbar für notwendige Pflegearbeiten oder Beobachtung der Entwicklung des Getreides.



Vor dem Dreschen reifen die geernteten Garben nach, da sie in Vollreife geerntet wurden, um sie vor drohendem Vogelfraß zu schützen.

Credo: „Er ist der Herr der Himmelskräfte auf Erden...“ Die Menschen, die sich mit der Entwicklung einer Hofsorte aktiv beschäftigen, werden dann zu Mitschöpfern an dem zukünftigen Christusleib.

Kannst du das für landwirtschaftliche Laien vielleicht etwas erläutern?

Saatgut ist nicht standortgebunden, es kann im Prinzip überall hingebacht und neu ausgesät werden, nimmt aber die Informationen von seinem ersten Standort mit. Vielleicht hilft der Vergleich mit einem Baum, der ein Vielfaches an Lebenserwartung hat und sogar Jahrhunderte an einem Standort steht. Er stellt sich Jahr für Jahr neu auf diesen Standort ein, passt sich den veränderten Wetterbedingungen an – zum Beispiel der zunehmenden Trockenheit und den häufigeren Wind-/Sturmereignissen. Er nimmt sein Umfeld wahr, das sich ebenfalls verändert. Es wachsen wechselnde Pflanzen um ihn herum, Sträucher, Bäume, etc. Vielleicht zieht ein Mensch in seine Nachbarschaft. Aber jedes Jahr bildet er Saatgut aus, das zunehmend mit diesen Informationen versorgt wird und den zukünftigen Baum auf genau diesen Standort vorbereitet. So ähnlich ist es auch mit dem Saatgut von Getreide, nur dass wir das nicht so in unserer Wahrnehmung haben, weil die Zeit von Aussaat, Wachstum und Ernte nur einen Vegetationszyklus lang für den Hof dauert, wenn die Ernte vollständig verarbeitet oder verkauft und das Saatgut wieder neu eingekauft wird. Das macht Hofsorten so wertvoll, weil sie über die Jahre der Aussaat und Ernte an einem Ort eben diese gesammelten Kräfte des Ortes in sich aufnehmen, anreichern, weiter verwandeln und dann verarbeitet wiederum an die Menschen als ständig erneuertes Lebens-Mittel weitergeben können. Ganz besonders wertvoll – und das wird häufig unterschätzt – ist die bewusste Arbeit des Landwirts oder der Menschen des Hofes mit Boden, Pflanze und Kosmos als gelebte Einheit, in der an dieser Erneuerung fortwährend gearbeitet wird. So eine Hinwendung der Pflanze gegenüber unterscheidet sich grundlegend von dem reinen Erhaltungsanbau.

Was bedeutet das für die Zukunft mit der Arbeit eines Hofsaatgutes? Wie kann es für den Ort, für den landwirtschaftlichen Betrieb, den Hoforganismus wirken?

Ist es nicht denkbar, dass die Ausstrahlung einer solchen Impulsarbeit über Mensch, Pflanze und Boden eine ganz neue Kraft zur Wahrnehmung des Hofes bei den Menschen in naher und ferner Umgebung erweckt und sich ein erneuertes Interesse an den Höfen bildet? Sicher, das sind mutige Gedanken. Doch tut es nicht Not in der heutigen Zeit mutige Gedanken zu hegen und neue Schritte zu wagen?

Hier sind Schlagworte wie Saatgutqualität ein wichtiger Aspekt, aber auch die Saatgutsicherheit – ich weiß zu 100 Prozent woher jedes einzelne Korn kommt und unter welcher Bedingung es angebaut und bis zur Ernte gepflegt wurde. Das ist echt Saatgutsouveränität. Variabilität und Individualität sind dann Aspekte einer solchen Impulsarbeit, die sich ganz von selbst aus ihr ergeben.



Hintergrundinformationen: Das Ausgangssaatgut

Für das Projekt wurden die im Vorjahr ausgewählten Sorten „Lichtkornroggen“ in Stütensen, Wechselweizen „Quintus“ in Klein Süstedt und Winterdinkel „Badensonne“ in Amelinghausen durch Selektionen in den Produktionsbeständen vorgenommen und für die Saat vorbereitet. Zur weiteren Anpassung und Regeneration wurde die Weihnachtssaat gewählt und durchgeführt.

In Klein Süstedt wurde versuchsweise ein halber Hektar der neuen Sorte Winterweizen „Siegfried“ der Initiative „JedemHofSeinKorn“ auf Haus Bollheim vorgesehen. Die Besonderheit dieser Sorte liegt in ihrer Abstammung von einem Schwarzen Winterremmer ohne Einflussnahme durch Kreuzung.

Ab Januar 2023 können Interessierte eine Dokumentation bei der Initiative (info@jedemhofseinkorn.de) anfragen. Der Bericht zum Aussaatprojekt auf den Bauckhöfen kann ab sofort bei der Landbauforschungsgesellschaft unter landbauforschung@bauckhof.de angefordert werden.

Erinnerungen an Papua-Neuguinea

Biologisch-dynamischer Kaffee von Mount Hagen

Raimund und Ulrike Remer waren in den 1980er und den 1990er Jahren auf Papua-Neuguinea auf einer Kaffeeplantage bei Mount Hagen, um dort biologisch-dynamischen Anbau von Kaffee zu etablieren. Zu dieser Zeit gab es quasi noch keinen Kaffee in Demeter-Qualität.

Berichte aus der vorbereitenden und praktischen Arbeit von Raimund und Ulrike Remer aus dieser Zeit: „Seit dem 16. September 1975 ist Papua-Neu Guinea unter eigener Verwaltung und hat bei 3,5 Millionen Einwohnern 460.000 km². Der gewaltige Bevölkerungszuwachs fordert neue Arbeits- und Lebensmöglichkeiten. So wurde im Hochland von Papua-Neuguinea von der Company Rui Trading im Jahre 1983 eine Sumpffläche zur Verfügung gestellt, um möglichst vielen Menschen den Broterwerb zu ermöglichen. Durch kostspielige Drainierungsarbeiten konnte der Wasserspiegel um zwei Meter abgesenkt werden. Diese Fläche der Natur zur Bewirtschaftung abzurufen, kostete bei den Boden- und Vegetationsverhältnissen viel Zeit, Kraft und Geld.

Das in zwanzig Meter Abstand verlaufende Grabensystem bringt das Wasser von Vorflutern in die zwei kleinen Flüsse zum Entwässern. Das Gefälle von 0,5 Prozent ist gut genutzt worden, um den starken Niederschlag von 2600 ml im Jahresmittel abzuleiten. Zurzeit sind 450 Hektar mit Kaffee bebaut, davon wurden 125 Hektar biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Bei weiteren 800 Hektar ist mit der Entwässerung begonnen worden. Die Lage von 1550 m SH bei 6 Grad südlicher Breite ist optimal für hohe Kaffeequalität. Dürreperioden gibt es nicht, da Monsun wie Passatwinde Regen ins Land tragen. Der fruchtbare, warme Tonboden hat großflächige Torf Auf- und Zwischenlagen mit Partien von Vulkanaschen. Sande wurden durch die wandernden Flussläufe nur stellenweise eingetragen.“

Bernhard Hack aus Kanada war 1987 mit biologisch-dynamischen Ideen auf Papua-Neuguinea gelandet und hat erste Kontakte auf der Kaffee Plantage Rui nahe Mount Hagen geknüpft. Aus Süd-Amerika gab es schon länger Kaffee in Demeter-Qualität. Für die Entwicklung der besonderen Kaffee-Qualität wurde Joachim Bauck von der Wertform GmbH Hamburg gefragt, ob er jemanden habe, der in Papua-Neuguinea die biologisch-dynamisch Umstellung fachlich begleiten könne?

So schaute Raimund Remer im Herbst 1987 dieses Land einmal an. Nachdem er die Besonderheit Papua-Neuguineas erahnte und der Leiter der Plantage, Walter Perdacher ein Kärntner war, fühlten Ulrike und Raimund Remer sich verantwortlich für ein neues biologisch-dynamisches Anbaugelände auf dieser Osthälfte der größten Insel im südwestlichen Pazifik. Fünf Jahre sollte die Arbeit andauern, mit weiteren Besuchen wurden es dann fast zehn Jahre.

Zum Hintergrund: Die hohen Kaffeepreise der 1980er Jahre trieben die Produktion zu maximalen Flächenleistungen, große Gaben an Handelsdünger und das Ent-

fernen der Schattenbäume, die die Kaffeesträucher eigentlich beschützen sollten, bedingten einen hohen Einsatz von Pestiziden und Kunstdünger.

Für Raimund Remer war schnell deutlich geworden, dass der Kaffee in einer chemischen Agrarkultur nicht gut gedeihen konnte. Der Kaffeestrauch gehört zu den Untergehölzen der tropischen Bergwälder und bedarf der Gegend typischer Faktoren, um sich gesund zu entwickeln. Als passender Überbau dienen Bäume, außerdem Banane oder Papaya, die den Kaffeesträuchern Schatten bieten und einen guten Wuchs begünstigen. Im Unterbau ist das Wechselspiel zwischen Licht und Schatten wichtig und besonders die Humusbildung findet große Beachtung. Weitere positive Faktoren für die Gesundheit des Bodens und der Sträucher werden durch Bodendecker erzielt. Es wurden viele strauchartige Hülsenfrüchtler neu angebaut, wie beispielsweise *Leucaena*, *Desmanthus* und *Albizia* (Mimosengewächse), *Cassia* (Johannisbrotgewächse), *Crotalaria* und *Dalbergia* (Schmetterlingsblütler), *Desmodium* (Bettlerkraut) und andere.

Neue Bodendecker wie *Lotus pedunculatus* (Sumpfschotenklee) aus den Moorwiesen des Bauckhofs, *Arachis pintoi* (Pinto Erdnuss) aus Australien sowie mehrere Klee- und Luzerne-Arten wurden gesät und gepflanzt. Die Aufgaben, die sich stellten, waren nicht ganz einfach. Denn Flora und Fauna sind gänzlich anders auf der zweitgrößten Insel der Welt. Ulrike Remer beschrieb in einem Beitrag von 1989 für den Bauckhof Rundbrief ihr Ankommen auf der Rui Plantage: „Die Flora, die an uns vorüberzieht, ist so fremd, als ob man auf einem anderen Planeten ist. Hecken aus Weihnachtssternen und Hibiskus sind das einzig Bekannte. Meterhohe, gelbliche Schilfgräser mit langen imposanten, weißen, im Winde wehenden Blütenständen, viel fremde Leguminose Arten begrenzen die Straßenränder.“

Für die Möglichkeit der passenden biologisch-dynamischen Präparate musste manches erkundet werden. Das Wirken der Pflanzen in diesem besonderen Land ist anders als in Europa. Ein kurzer Hinweis aus dem beginnenden Jahr 1988: „Die Hornmistpräparate kamen per Schiff aus Niedersachsen, Hornkiesel haben wir in der Kleidung aus Amelinghausen her geschmuggelt. Die Einfuhrbestim-



Ulrike und Raimund Remer 2022

mungen sind sehr streng, daher mussten wir uns für unsere Pflanzen und benötigtes Saatgut etwas einfallen lassen. Schafgarbe wächst auch in Papua-Neuguinea und wird hier als Schmuckpflanze genutzt. Kamille ist hier ebenfalls eine anerkannte Heilpflanze. Sie kommt aus Ägypten von der biologisch-dynamisch bewirtschafteten Farm Sekem. Eine unserer Brennnessel verwandte Art der *Laportae interrupta*, ist hier ebenfalls ein uralt bekanntes Heilmittel und wird zudem als Nahrungspflanze genutzt. Sie wächst in den Bergen bis auf eine Höhe von 3.300 Metern. Für das Eichenrindepräparat verwenden wir eine der drei Eichenarten des Landes, die *Lithocarpus celebicus*, die einen hohen Kalkgehalt und gutes Harz mitbringt. Löwenzahn haben wir im Garten gepflanzt aus Oldenburger Samen. Wir haben dann festgestellt, dass sie hier auch eine heimische Pflanze ist, durch den deutschen Botaniker O. Wartburg 1889 vom Mount Victoria „*Taraxacum officinale*“ hinterlegt im Herbarium in Lae. Als Tee getarnt haben wir zudem gepressten Baldrian-Saft aus Amelinghausen eingeschleust. Durch den Zukauf von 150 Rindern wurde zur Kompostierung und Verlebendigung des Bodens ein ganz neuer Schritt begonnen.“

Mit dem Engagement in Papua-Neuguinea stellte sich aber nicht nur die Frage, wie in diesem Klima eine Kaffeeplantage biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden kann. Der Weltmarkt für den Kaffeeanbau war zusammengebrochen, es herrschte auf vielen Plantagen große wirtschaftliche und damit einhergehend soziale Not. Hierzu schrieb Joachim Bauck 1989 in einem Bericht: „Damit das Projekt in Papua Neu Guinea durchgeführt werden kann, muss der Rohkaffee über 120 Prozent mehr kosten als auf dem Weltmarkt. Der Kaffee wird von Kaffeefachleuten als Spitzenqualität bezeichnet. Wir hoffen sehr, dass dieser Kaffee Ihnen mundet, Sie ihn kaufen und damit die biologisch-dynamische Arbeit in Papua Neu Guinea direkt unterstützen.“

An den Sträuchern wurden die Kaffeekirschen händisch gepflückt. Die Verarbeitung der Kirschen im Wasser, in der Trocknung und Reinigung zu exportierbaren Kaffeebohnen sorgsam behandelt und in der eigens dazu renovierten Fabrik durch Walter Perdacher durchgeführt. Die Kaffeebohnen wurden dann als sortierter Rohkaffee nach Hamburg verschifft und von der Wertform GmbH geröstet – die Kaffeemarke ‚Mount Hagen‘ war ‚geboren‘ und wurde von der damaligen Bauck KG, der heutigen Bauckhof Mühle, vermarktet.

Das Engagement war leider nicht von Dauer und fand nach wenigen Jahren vorerst ein Ende: Papua-Neuguinea hat eine bewegte Kolonialgeschichte und erlangte erst 1975 seine volle Souveränität. Die politische Situation war instabil, 1989 kam es zu einem Bürgerkrieg, der erst 1997 beigelegt werden konnte. So haben Ulrike und Raimund Remer nach wenigen Jahren der Arbeit die Insel wieder verlassen. Daher musste auch die Wertform GmbH mit ihrem ‚Mount Hagen‘-Kaffee zunächst die Insel verlassen und suchte neue Plantagen in anderen Ländern. Als sich die Situation im Land wieder stabilisierte, kamen sie jedoch zurück und arbeiten heute mit über 2500 Kleinbauern in der Kooperative zusammen.



Raimund Remer (Mitte) 1987 auf der Plantage in Papua-Neuguinea.



Präparate werden gerührt und für die Ausbringung vorbereitet.



Die Farmer prüfen den Reifegrad der Kaffeebohnen.



Bananenbäume bieten dem Kaffee Schatten, dem Menschen Essen.

BAUCKHOF**Kontakt**

Zum Gerdaul 2
29525 Uelzen (Klein Süstedt)
Tel. 0581 / 90 16 - 0
empfang@bauckhof.de

Daten & Fakten

Acker-/Weideland: 88 Hektar

Wald: 6 Hektar, 1 Hektar Baumschule

Gebäude: 5 Wohnhäuser, diverse Betriebsgebäude, 13 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland, 2 Aufzuchtstationen, 1 Bullenstall

Betriebsleitung:

2 Familien mit 4 Kindern

Mitarbeiter: 50

Landwirtschaftliche Ausbildungsstätte, Studienprojekte und Praxissemester

Zertifikate:

Demeter, Bioland, QS GAP, DE-ÖKO-022

Auszeichnungen: Pro-Tier-Förderpreis für artgerechte Nutztierhaltung, Förderpreis für ökologischen Landbau

Online-Shop: www.bauckhof-shop.de

90 Jahre Bauckhöfe

Die Anfänge auf dem Bauckhof Klein Süstedt

Es sind so oft die Herausforderungen der jeweiligen Zeit, die Menschen dazu bewegen, vermeintlich Richtiges und Erfolgreiches auf den Prüfstand zu stellen, um die Weichen neu zu stellen. So geschah es auch vor 90 Jahren auf dem Bauckhof Klein Süstedt. Eduard Bauck hat den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Wilhelmine 1931 von seinem Vater übernommen. Für damalige Verhältnisse hochmodern und eigentlich zukunftsweisend ...

Ein Rückblick in vergangene Zeiten

In den vergangenen Jahrzehnten finden sich immer wieder Ankerpunkte, die uns innehalten und stützen lassen. Déjà-vu – auch bei Eduard war es der schlechte Zustand des Bodens, der sein Umdenken erforderte. Eines der wichtigen Themen unserer Zeit – vor allem mit Blick auf den Klimawandel. Die Geschehnisse von damals können Interessierte auch in der Bauckhof Chronik* nachlesen. Hier soll nur kurz erwähnt werden, dass der landwirtschaftliche Lokalverein Uelzen Anfang 1932 zu einem Vortrag über die neue biologisch-dynamische Methode eingeladen hatte. Die allgemeine Meinung war eher skeptisch, Eduard Bauck und einige andere wollten aber mehr wissen und vertieften das Thema bei einer nächsten Veranstaltung. „Da hat es bei mir gefunkt“, berichtete Eduard Bauck einmal in diesem Zusammenhang. Bereits für die Feldvorbereitung und -bestellung im Frühjahr 1932 hat er seine ersten Kompostpräparate zugeschickt bekommen: der Start der biologisch-dynamischen Landwirtschaft auf dem Bauckhof Klein Süstedt.

Bis Anfang der 1970er Jahre führten Eduard und Wilhelmine den Bauckhof Klein Süstedt und schafften viele kleine und große Meilensteine in dieser Zeit. Eduard Bauck war zudem maßgeblich an vielen Aktivitäten und der Entwicklung der Demeterbewegung beteiligt. In der Bäuerlichen Gesellschaft Nordwestdeutschland und der Allgemeinen Bäuerlichen Vereinigung schob er die Anfänge des Ökolandbaus mit an.

Für Demeterbetriebe war die Vermarktung schwierig, die regionalen Märkte waren von den konventionellen Kollegen besetzt, neue Absatzmöglichkeiten mussten gefunden und erschlossen werden. Reformhäuser und Naturkostläden entwickelten sich erst später und dann zunächst im städtischen Raum.



Hier wurde vor 90 Jahren der Grundstein gelegt: Die alte Hofstelle am Eichenring in Klein Süstedt.

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft wurde von Rudolf Steiner begründet, ebenso wie die Waldorfpädagogik in Waldorfschulen, die als staatlich anerkannte Ersatzschulen nach dem zweiten Weltkrieg wieder eröffneten und somit auch eine Kundschaft für Demeter-Erzeugnisse mit sich brachten. So entwickelte sich auch die Direktvermarktung per Lieferung an die Schulen und auch der Versand an die Familien. Der Postversand entstand! Regionalität stand hier nicht im Vordergrund, sondern das besondere Produkt für eine bestimmte Zielgruppe. In Zeiten, in denen Mittel des täglichen Bedarfs in der Regel aus der direkten Nachbarschaft stammten eine Innovation. Heutzutage ist es normal, dass Lebensmittel zum Teil weite Strecken zurücklegen – ob sinnvoll oder nicht, sei dahingestellt. Aber das besondere Produkt in Demeter-Qualität ist geblieben.

*Bezugsquelle der Bauckhof Chronik Seite 25, oder Online lesen unter www.bauckhof.de/jahresrundbriefe/



Eduard Bauck, 1971 – seinen Ruhestand hat er intensiv seiner Leidenschaft der Mühle gewidmet.

Eine Wende auch für den Ökolandbau

1969 wurden die Bauckhöfe Klein Süstedt, Amelinghausen und Stütensen in die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft übergeben. Die Familien auf den Höfen bildeten eine Betriebsgemeinschaft, die Gebäude und Flächen pachtete. Die klassische Erbfolge war damit unterbrochen, eine dauerhafte biologisch-dynamische Wirtschaftsweise in der Satzung als übergeordnetes Ziel festgelegt. Damit ergaben sich andere Möglichkeiten für Menschen, sich auf den Höfen einzubringen. 1971 zog sich Eduard Bauck aufs Altenteil zurück, nachdem seine Frau Wilhelmine verstorben war. Hans-Christian übernahm die betriebliche Verantwortung, die er Ende der 1980er Jahren zunehmend an seinen jüngsten Bruder Michael Bauck abgab – in den nächsten Jahren verbanden sich verschiedene Menschen mit dem Bauckhof Klein Süstedt. Es waren wieder einmal bewegte Zeiten, denn die vielseitige Ausrichtung mit Gemüseanbau war auf den sandigen Heideböden nicht einträglich.

Die Ökobilogische Bewegung nahm Fahrt auf: 1989 gab es erste staatliche Förderungen (EG-Extensivierungsprogramm). 1991 wurden mit der EU-Ökoverordnung gesetzliche Standards für Bioprodukte festgelegt, zuerst für pflanzliche und seit 1999 auch für tierische Erzeugnisse. Demeter als ältester Anbauverband besteht seit 1928, Bioland seit 1971 und 1982 hat sich Naturland gegründet.

Knapp 60 Jahre später betritt der Ökolandbau ganz offiziell die gesellschaftliche und politische Bühne. Es kommt – auch durch den Grenzfall und die Wiedervereinigung mit Ostdeutschland – neuer Schwung in die Bio-Bewegung und damit einhergehend auch neue Herausforderungen. Durch die ersten Förderungen veränderte sich die bäuerliche Landschaft zügig. Spezialisierte Betriebe, vor allem aus den ehemaligen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften, wurden zum Teil neue, große Bio-Betriebe. Der Markt passte sich an. Betriebe wie der Bauckhof Klein Süstedt standen vor ganz neuen Herausforderungen. Ein Nischenmarkt wurde zum Wachstumsmarkt, Vermarktungswege und Einkaufsverhalten veränderten sich stark. Der vielseitige landwirtschaftliche Betrieb mit umfangreichem Gemüseanbau muss sich neu erfinden.

Ein Generationswechsel steht bevor

Mit dem gesellschaftlichen Wandel einhergehend fand ein Wandel im Ökolandbau statt, mit neuen Fragen und Anforderungen. Der Ökolandbau in Deutschland gewann an Fläche. Wurden 1996 nur 354.171 Hektar ökologisch bewirtschaftet, hatte sich die Fläche bis 2002 auf 696.978 Hektar verdoppelt. Anfang 2002 beendete Carsten Bauck seine landwirtschaftliche Ausbildung. In der Betriebsgemeinschaft war ein Platz frei geworden. Eva und Michael waren bereit in die zweite Reihe zu treten, und die Betriebsführung in die Hände der nächsten Generation zu geben: „Es sollten wieder junge Familien eingebunden werden und damit auch wieder Kinderlachen über den Hof schallen. „Mit unseren drei Kinder haben wir den Anfang gemacht“, so Carsten Bauck. 2007 kam Familie Bremer dazu mit zwei Kindern, 2010 Familie Arndt mit einem Kind. Rouven Bremer ist weiterhin in der Landwirtschaft und als Gesellschafter in der GmbH des Bauckhofs tätig.

2002-2022 Meilensteine

- 2002 Bundesverbraucherministerin Renate Künast verlieh auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin den Förderpreis „Ökologischer Landbau“ 2002 an drei Öko-Betriebe mit besonderen Leistungen. Die Bauckhöfe wurden mit dem zweiten Preis für beispielhafte Leistungen in einem umfassend ökologisch geführten, soziale und vielfältige ökonomische Belange integrierenden Betrieb ausgezeichnet.
- 2002 Carsten Bauck kommt als Betriebsleiter auf den Bauckhof zurück
- 2003 Umstellung des Marktfrucht-Betriebes auf Legehennen und Mastgeflügel-Haltung
- 2008 erste Anläufe Bruderhahn Initiative Deutschland – Gründung 2012 gemeinsam mit Partnern aus dem Naturkostgroßhandel Matthias Deppe, Naturkost Nord, Hermann Heidberg, Naturkost Elkershausen und Thomas Hölscher, Naturkost Erfurt
- 2008 PRO-TIER-FÖRDERPREIS für artgerechte Nutztierhaltung – vergeben von der „Allianz für Tiere in der Landwirtschaft“ - überreicht von Bundespräsident Horst Köhler - „...der Bauckhof wird ausgezeichnet als Vorreiter einer zukunftsorientierten, menschen-, tier- und umweltfreundlichen Landwirtschaft...“
- 2011 Eröffnung der Fleischmanufaktur
- 2014 Forschungsprojekt Pute
- 2015 Versuchsanbau Soja und Lupine (hofeigenes Eiweißfutter)
- 2016 Anlage der Pappel-Plantage für die Legehennen
- 2016 Aktiv für die Ökologischen Tierzucht, Zucht von Zweinutzungsrasen
- 2019 50 Jahre Landbauforschungsgesellschaft
- 2020 Neueröffnung der Betriebsstätte in Garlstorf zur Weiterverarbeitung und Veredelung

Diverse Beteiligungen an Forschungs- und Studienprojekten; Engagement im Landvolk, im Demeterverband, in politischen Gremien und Vereinen.

Verständnis für die Zusammenhänge

Mitgestalter ökologischer und biologisch-dynamischer Entwicklung

Aus einem Marktfruchtbetrieb wurde ein Demeter-Betrieb mit Spezialisierung auf Geflügel und Kartoffeln. Der Weg einer Entscheidung, die mit betrieblichen Zusammenhängen, ethischen Ansprüchen und gesellschaftlichen Prozessen zu tun hat: Als tierhaltender Betrieb übernimmt der Landwirt eine besondere Verantwortung.

Themen, die uns wichtig sind

„Meine Passion ist das Geflügel“, erzählt Carsten Bauck. „Da der Betrieb als Marktfruchtbetrieb durch die Entwicklungen im Ökolandbau nicht mehr wirtschaftlich aufgestellt war, haben wir mit meinem Einstieg 2002 den Bauckhof Klein Süstedt neu gedacht.“ Damit haben Carsten Bauck und seine Mitstreiter im Laufe der Jahre nicht nur im eigenen Betrieb, sondern auch politisch und im eigenen Verband neue Impulse gesetzt und vor allem ethische Verantwortungsprozesse angeschoben.

Das Vorhaben den Betrieb auf Geflügelhaltung zu spezialisieren war eine Neuerung, die intensiv diskutiert wurde innerhalb der drei Bauckhöfe, aber auch im Verband: Demeter-Höfe zeichnen sich durch vielseitige Strukturen und die biologisch-dynamische Kreislaufwirtschaft aus. „Das wollten wir mit der Geflügelhaltung ändern. Der Betriebsorganismus musste neu gedacht werden, um dem Kreislaufgedanken gerecht zu werden. Keine leichte Aufgabe, aber uns war klar, wir mussten handeln. Die eigentliche Herausforderung war für uns aber, wie wir unsere hohen Ideale im Betrieb trotzdem und weiterhin umsetzen können.“

Die Marktpartner für Demeter-Eier und -Geflügelprodukte wurden gefunden. Eine Herausforderung lag aber in der Fütterung. Hühner benötigen hochwertige Eiweißkomponenten, um gesund aufzuwachsen. Unter anderem ist Soja wegen des Methionin-Gehalts wichtiger Bestandteil im Geflügelfutter, der zu dieser Zeit im Norden gar nicht angebaut wurde. Zunächst galt es also, die Kompromisse aufgrund von Futterzukauf zu minimieren. Um Einzelkomponenten dem eigenen angebauten Futter hinzufügen zu können, wurde als erstes in eine Futtermühle investiert. Aber auch die Haltungsform musste entschieden werden, und zwar wesensgerecht! „So kamen wir auf die Mobilstallhaltung, in der die Hühner drei Klimazonen haben: Den geschützten Stall mit Schlaf- und Legeplätzen, den durchlüfteten Wintergarten mit Sandfläche und die grüne Wiese“, erklärt Carsten. Mobilstallhaltung ist heutzutage gängige Praxis. Das war Anfang 2000 noch nicht der Fall und in keiner Richtlinie festgeschrieben. „Die Ansprüche an eine gute Tierhaltung haben sich in den letzten Jahrzehnten verändert. Vor allem aber in den letzten 20 Jahren“, erklären Carsten Bauck und Yanic Arndt. Durch ihr Engagement, aufgrund eigener Ansprüche, hat das Team vom Bauckhof Klein Süstedt einen nicht unerheblichen Beitrag zu den Veränderungen der Standards im Ökolandbau und Demeter-Verband geleistet.

Das Tier von Anfang bis Ende denken

In Bezug auf die landwirtschaftliche Nutztierhaltung ist das nur ein Aspekt. Für Yanic Arndt und Carsten Bauck



Yanic Arndt, Carsten Bauck und Michael Voss.

ist es wichtig, das Tier von A bis Z zu denken. „Wir haben gemeinsam mit anderen engagierten Akteuren den Status quo in den vergangenen Jahren nachhaltig geändert. Heute haben wir eine ökologische Tierzucht und 100 Prozent Öko-Tiere vom ersten Tag an. Vor 20 Jahren waren die Bedingungen in der Regel andere: Küken wurden konventionell geboren und zwölf Wochen aufgezogen, kamen für sechs Wochen in einen Biobetrieb und dann in die Demeterbetriebe. – Das Futter konnte auch noch einen Anteil von 20 Prozent konventionellen Futterkomponenten beinhalten. Für uns war das von Anfang an indiskutabel, und da ist es gut, einen Verband wie Demeter im Rücken zu haben, der sich diesen Fragestellungen mit uns gestellt hat. Wir haben da sehr aktiv mitgewirkt, hier neue, konsequente Standards zu etablieren.“

Bestes, sicheres Futter und eine wesensgerechte Haltung – die ersten Schritte waren vollbracht. Die Herkunft und Genetik der Tiere waren die nächsten. Aber das Thema, von dem die meisten Menschen nichts wissen wollen, obwohl es so elementar wichtig für einen respektvollen Umgang mit dem Lebewesen ist: Das Töten der Tiere. „Wir investieren viel Energie und auch Geld dahingehend, dass unsere Tiere bis zum Schluss richtig gut leben können und dann respektvoll geschlachtet werden“, so Michael Voss, Betriebsleiter der Fleischmanufaktur. Bis heute ist es so, dass immer einer der Gesellschafter, Yanic Arndt oder Carsten Bauck sowie Mitarbeiter, die die Tiere auch im Leben betreut haben, dabei sind, wenn sie für die Schlachtung eingefangen werden.

„Die momentane Situation ist, wie auch von Charlotte Overmeyer beschrieben, eine Herausforderung – unbenommen. Trotzdem werden wir weiterhin alles daran setzen, eine zukunftsfähige, ökologische und verantwortliche Landwirtschaft mitzugestalten!“

Fleisch ist ein Genuss-Produkt

Tierwohl hat einen Wert / Hochwertige Weiterverarbeitung

Fast drei Jahre ist es her, dass die Betriebsstätte in Garlstorf die Weiterverarbeitung der Fleisch- und Wurstwaren sowie die küchenfertig zubereiteten Gerichte übernommen hat. Betriebsleiter der Fleischmanufaktur und der Weiterverarbeitung in Garlstorf, Michael Voss, weiß, wie wichtig die zuverlässige und termingerechte Arbeit mit sensiblen Lebensmitteln wie Fleisch und Wurst ist. „Das war für uns auch der entscheidende Grund, warum wir die weiterführenden Veredelungsprozesse nach der Schlachtung

und Zerlegung selbst in die Hand nehmen wollten und den Produktionsbereich erweitert haben. Ein Lückenschluss in der ganzheitlichen Verarbeitung und in der Wertschöpfungskette“, erklärt Michael Voss. Die ersten Anfragen ließen nicht lange auf sich warten, sodass nicht nur die eigenen Produkte hier verarbeitet werden, sondern auch für andere landwirtschaftliche Betriebe produziert wird. „Dieser Bereich ist stetig gewachsen und eine Wertschätzung unserer Arbeit. Die Lohnschlachtung und -verarbeitung hat sich in den letzten



Neu im Team ist Fleischermeister Jörg Wessalowski, hier mit einem Stück Roastbeef, das im Dry-Aged-Raum am Knochen reift.

Jahren fast verdoppelt, sodass wir in diesen Betriebszweig auch investiert haben.“ Denn gerade für Hofläden, die oft nur an den Wochenenden geöffnet haben, ist die Terminverlässlichkeit wichtig, um ihre Theken bestücken zu können.

Zum Winter verändert sich die Produktpalette, die Bratwurst wird von der Leberwurst abgelöst, Gänse und Enten werden für das Advents- und Weihnachtsgeschäft geschlachtet, neben den Teilstücken und ganzen Tieren ist Gänseschmalz im Winter ein beliebtes Pro-

dukt. „Gerade im Herbst und Winter haben wir gut zu tun, die Menschen essen mehr und gerne deftig. Unterstützung für die Arbeitsspitzen in Garlstorf kommt aus der Fleischmanufaktur in Klein Süstedt. Eine weitere Neuerung ist die Fleischreifung auf dem Bauckhof Klein Süstedt. „Wir haben beste Fleisch-Qualitäten, um auch für die Spitzen-Gastronomie ein interessantes Produkt zu bieten. Dafür haben wir im Dry-Aged-Segment unser Angebot erweitert, um den höchsten Ansprüchen an Fleischreifung gerecht werden zu können.“

Energie – so autark wie möglich

Solar-Energie und Holz-Hackschnitzelanlage

„Eines der ersten Windräder im Landkreises Uelzen wurde vom Bauckhof Klein Süstedt vor 30 Jahren aufgestellt. Ein Dreiflügler mit einer Leistung von 80 kWh“, erinnert sich Carsten Bauck. „Seit 40 Jahren betreiben wir eine eigene Hackschnitzelanlage, die heute überwiegend mit Holz aus unseren Kurzumtriebsplantagen, den Hecken und dem Wald betrieben wird.“ Wenn zugekauft werden muss, kommt es aus der nächsten Um-



Agroforst mit Doppelnutzung: Schutz- und Schattenräume für die Bruderhähne, Energie für die Wärmegewinnung.

gebung, zum Beispiel in Form von Dinkelspelzen aus der Bohlsener Mühle oder Bauckhof Mühle, die die moderne Anlage ebenfalls zu Wärme umwandeln kann. Die Anlage beheizt die Wohn- und Betriebsgebäude des Bauckhofs. Der Bedarf liegt bei ca. 1100 Kubikmeter im Jahr. In diesem Jahr konnten durch die Heckenpflege rund 500 Kubikmeter Bedarf gedeckt werden. „Die Hecken gehören für uns seit 90 Jahren einfach zur guten fachlichen Praxis dazu, sie schützen die Felder vor Wind, bieten Kleintieren, Vögeln und Insekten einen Lebensraum“, so Carsten Bauck. „Und alle paar Jahre versorgen sie uns mit Energie. Ebenso wie die Pappeln, die als Kurzumtriebsplantage die Hühnerausläufe zudem mit Schatten und Schutz für die Tiere versorgen.“ Die Photovoltaikanlage mit 260 kWp Leistung generiert gut die Hälfte des Strombedarfs. Seit 2002 ist der komplette Bedarf zudem auf grünen Strom umgestellt. „Wir tun, was wir können, um uns nachhaltig aufzustellen. Unsere einzige Achillesferse sind die Mobilställe der Hähnchenmast, die mit Flüssiggas beheizt werden. Die beweglichen Ställe sind für das Wohl der Tiere optimiert und so ist die Versorgung durch unser Nahwärmenetz nicht möglich.“



Kontakt

Triangel 2 | 21385 Amelinghausen
 Hof: 04132 / 912014
 amelinghausen@bauckhof.de
 Käserei: 04132 / 939066-0
 n.mannhardt@bauckhof.de

Daten & Fakten

Acker-/Weideland: 255 Hektar
Wald: 80 Hektar
Kräutergarten: 2000 m²
Gebäude: 8 Wohnhäuser, Käserei und Kuhstall, diverse Betriebsgebäude, 4 Mobilställe mit Wintergärten und Auslauf auf Grünland, alter Kuhstall und Käserei, 1 Schweinestall
Betriebsleitung: 3 Familien mit 9 Kindern

Mitarbeiter: 8
Auszubildende: 3 (Landwirtschaft)
Seminare: Bufdis und freie Ausbildung
Zertifikate: Bio, Demeter
Auszeichnungen: Norddeutscher Käsepreis 2012, Förderpreis für Ökologischen Landbau, je 2 Publikumspreise des VHM 2017 + 2019
Hofladen: Mo., Di., Do. + Fr. von 9 - 18.30
 Mi. 9 - 13 Uhr, Sa. 8 - 13 Uhr

Das Mitgefühl behalten

16 Ukrainer:innen leben mit auf dem Bauckhof

„Wir waren uns schnell einig, dass wir etwas tun müssen“, Michaela Weber leitet die Hauswirtschaft auf dem Bauckhof Amelinghausen. „Wir haben den Platz durch die ehemaligen Quartiere der Schülerpraktikant:innen und in der ehemaligen Pension stand noch nutzbarer Wohnraum leer.“

Gastfreundschaft, Gemeinschaft, Hilfsbereitschaft – auch das ist der Bauckhof. „Wie alle anderen Betriebe haben wir mit der aktuellen Situation zu kämpfen, aber das sollte uns nicht hindern, zu helfen, wenn wir können!“

„Es musste einiges angeschafft und eingerichtet werden, damit wir den vier Familien mit Kindern und einer Einzelperson ein Zuhause geben konnten“, berichtet Michaela. „Das ist mit Kosten verbunden gewesen, die wir nicht mal eben so hätten aufbringen können. Aber wir sind gut vernetzt und ein gutes Team unter den Bauckhöflern. Carsten vom Bauckhof Klein Süstedt war sofort bereit, Spenden für die Erstausrüstung und Lebensmittel zu sammeln. Dort fehlte der Wohnraum und die Infrastruktur im Dorf und so konnte er etwas beitragen.“

Die Selbstbestimmtheit der Menschen so weit wie möglich zu erhalten, ist Michaela ebenso wichtig wie das Helfen an sich. „Stell dir mal vor, du müsstest von jetzt auf gleich entscheiden, was du mitnimmst – mehr als du tragen kannst, geht da nicht. Und es ist kein Urlaub, wo du Koffer mit Bekleidung und Hygieneartikeln packst.“ Kleidung neu zu beschaffen, ist die kleinste Herausforderung. Bis die behördlichen Hürden der Registrierung alle bewältigt sind, dauert es seine Zeit und auch dann ist nicht an alles gedacht. Mir ist es wichtig, den Menschen keine Vorschriften zu machen, wo und was sie einkaufen – sie sollten auch nicht das Gefühl haben, sie müssten jetzt alles bei uns im Hofladen einkaufen.“ Die Spendengelder und die Abrechnung läuft über die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft, denn auch Bildungs- und soziale Aspekte gehören in ihren Tätigkeitsbereich. „Wir vermitteln so auch ganz nebenbei zwischen unseren Kulturen“, so Michaela. „Für die

Menschen war der Umzug hierher schon eine Herausforderung. Besonders in der ersten Zeit haben sie mit uns in der Hofgemeinschaft Mittag gegessen, die Einladung steht nach wie vor und wird mal mehr, mal weniger wahrgenommen. Unsere Essenszubereitung ist eine ganz andere, aber auch unsere Tischkultur. Die einzige echte Regel, die ich aufstelle, ist, dass das Handy beim Essen nichts auf dem Tisch zu suchen hat.“ Gemeinsames Essen ist eine gute Möglichkeit, Brücken zu bauen. „Wir haben zum Beispiel ein Fest für unsere Gäste geplant, bei dem wir den Grill bestückt haben und sie fürs Buffet klassische Speisen aus der Ukraine beigesteuert haben. Das war wunderbar und hierbei kann man spüren, dass es eine Form der Wertschätzung und des Wertfühlens ist, etwas zum gemeinsamen Essen beizutragen.“

Die Sprachbarriere ist eine der schwierigsten Hürden, Lösungen bieten u. a. Online-Übersetzer. „Wenn der Rundbrief gedruckt und in Verteilung ist, haben wir auch unseren ersten ukrainischen Nachwuchs“, freut sich Michaela, die bei Arzt- und Krankenhausterminen, beim Einkaufen und Besorgen der Grundausstattung für das Baby geholfen hat. „In Amelinghausen und im Freundeskreis war die Hilfsbereitschaft enorm und viele Sachen fanden ihren Weg zu uns. Dann gibt es auch noch Bekleidungsbörsen, das hat alles gut funktioniert. Und das ist mir nochmal wichtig zu erwähnen: Bei aller Bürokratie – die Gemeinde Amelinghausen hat uns nach Kräften unterstützt, unsere Ukrainer hier willkommen zu heißen.“



Ukrainisches Buffet für eine gemeinsame Feier.



Bauckhof Getreide wird in die Bauckhof Mühle angeliefert.



Beim Zukunftssäen sind die ukrainischen Familien auch mit dabei.

Land bewirtschaften in der Zukunft

Herausforderungen und Veränderungen durch den Klimawandel

„Das ist eine der großen Herausforderungen“, so Ralf Weber, „Wie können wir uns auf die Veränderungen durch den Klimawandel vorbereiten? Trockenheit und Wassermangel macht allen Kulturen zu schaffen und uns Landwirt:innen auch.“ Die Region der Lüneburger Heide ist eine der Gegenden Deutschlands, die am stärksten von der Trockenheit betroffen ist. Schon immer sind die Landwirt:innen hier auf die Beregnung ihrer Felder angewiesen, aber die Dürrejahre lassen den Grundwasserspiegel sinken.

Also stellt sich die Frage, wie viele Möglichkeiten gibt es denn in der Landwirtschaft, weniger Wasser zu verbrauchen? „Eine kluge Auswahl unserer Anbaukulturen immer in Kombination mit sparsamer Bewässerung zum Beispiel. Aber auch bei klugem Management brauchen wir in Jahren wie 2022 die Beregnung unbedingt. Die Lupine zum Beispiel ist eine tiefwurzelnde Pflanze, auch sie benötigt bei solcher Trockenheit, bedingt auch durch die regenarmen Vorjahre, zwei bis drei Beregnungsgänge“, erklärt er. Moderne Beregnungstechnik hilft, denn Wasser so effizient wie möglich an die Pflanze zu bekommen, ist natürlich auch ein Thema. Bis die Technik auf einem Betrieb allerdings komplett umgestellt ist, dauert es seine Zeit. „Dazu gehören auch die Brunnen. Das bedeutet nicht, dass wir insgesamt mehr Wasser entnehmen, sondern statt einen zwei Beregner an einem Brunnen gleichzeitig betreiben können. Das spart Zeit. Denn der Aufwand, die Kulturen zu beregnen, ist nicht unerheblich. Wenn die Zeit als begrenzender Faktor dafür sorgt, dass in den Mittagsstunden beregnet wird, haben wir nichts gewonnen.“

Zukunftsfrucht Hafer

„Wir haben zugunsten unserer anderen Kulturen, insbesondere der Kartoffel, auf die Beregnung des Hafers verzichtet“, berichtet Ralf Weber. „Wir mussten uns entscheiden, der Hafer ist robust und widerstandsfähig, ich habe darauf gesetzt, dass er es besser wegstecken wird.“ Das hat funktioniert, der Ertrag war gut, auch ohne Beregnung. Zudem ist der Hafer nicht nur genügsam, er wurde bereits vor 4.000 Jahren bei den Kelten und Germanen angebaut und gilt zudem als Gesundheitsfrucht für den Boden. Das Wurzelwerk ist tief und weitver-

zweigt und lockert so den Boden. Außerdem gelangt es noch an Nährstoffe, die die Vorfrüchte zurückgelassen haben. Auch ist er weitgehend resistent gegenüber den meisten Pflanzenkrankheiten und ist so ein wertvoller Bestandteil in der Fruchtfolge. Seine Unkraut unterdrückenden Eigenschaften sind ebenfalls nicht zu verachten und last but not least ist der Hafer ein äußerst wertvolles Grundnahrungsmittel, von Natur aus zudem glutenfrei mit heilender Wirkung. Hildegard von Bingen empfahl ihn für „einen heiteren Geist, reinen und hellen Verstand“ und „bei Schwächezuständen und als Diätetikum bei Ernährungsstörungen“. Die Bauckhof Mühle hat schon vor Jahren sein Potenzial erkannt und Hafer ist ein wichtiger Bestandteil im Sortiment. Der Hafer hat in den vergangenen Jahren als Getreide wieder an Bedeutung gewonnen. Zu Recht zeigt er sich rundum nachhaltig vom Anbau bis zum Lebensmittel.

Die Bauckhof Milchvieh-Herde

„Der Wassermangel wirkt sich ebenso auf unseren Futteranbau aus. In diesem Jahr mussten wir das Klee gras, das unseren Kühen als Winterfutter dient, wie unsere Verkaufskulturen beregnen“, erklärt Ralf Weber. „Daher werden wir für die Entwicklung unserer Herde zukünftig stärker darauf achten, dass wir bei der Auswahl zur Zucht Tiere wählen, die gut mit unserer wechselnden Futtersituation zurechtkommen, genügsam sind und trotzdem eine stabile Milchleistung haben.“ 80 Kühe stark ist die Herde und jedes Jahr werden aus der Nachzucht 20 Tiere für den Erhalt der Herde behalten. Trotzdem müssen alle Kühe belegt werden, damit sie weiter Milch geben. Die Zeit zwischen dem Abkalben und dem Belegen wird Rastzeit genannt. „Wir verlängern gerade

unsere Rastzeiten, um im Verhältnis weniger Kälber in die konventionelle Mast geben zu müssen.“ Im vergangenen Jahr berichteten wir von der Kälberaufzucht und den ersten Vermarktungsversuchen auf dem Bauckhof Amelinghausen. Es werden nur noch rund 40 Tiere weiterverkauft, etwa 20 Tiere können aufgezogen und selbst vermarktet werden. Davon wird wiederum nochmal die Hälfte auf dem Bauckhof Klein Süstedt und Stütensen aufgezogen. „Das ist ganz gut angelaufen“, weiß Nora Mannhardt zu berichten, sie und ihr Mann Tobias Riedl kümmern sich neben der Vermarktung für die

Käserei auch um die Vermarktung der Jungrinder. „Das gehört für uns natürlich zusammen, die Kälber werden schließlich für unsere Milch geboren.“ Ein Teil der Tiere werden als Jungrinder über EDEKA Bergmann in Lüneburg verkauft. „Über den Hofladen werden Rindfleischpakete zu fünf Kilogramm angeboten. Da ist von allem etwas dabei – Hackfleisch, Gulasch, Roulade, Beinscheibe, Suppenfleisch und Steak. Was uns sehr freut, ist, dass viele Kund:innen die Pakete schon wiederbestellt haben. So kommen wir unserer Zweinutzungskuh immer ein Stück näher.“

Käse ist ein Genuss

Milchprodukte aus der eigenen biologisch-dynamischen Kuhhaltung

„Es kommt vor allem auf Futter und Haltung an. Es ist wichtig, dass die Kühe draußen sein können und Klee-Gras als natürliches Futtermittel haben, sodass Weideflächen zu CO₂-Senken werden können, Kuhdung zu wertvollem Dünger und Milch in der Veredelung zu Käse wird. Das ist natürlich stark vereinfacht und verkürzt“, erklärt Nora Mannhardt, die Käserin auf dem Bauckhof.

„Das Maß macht's und wir vermarkten zum Beispiel keine Milch, weil es dafür gute pflanzliche Alternativen gibt.“ Die Züchtung, die Haltung, die Aufzucht, das Futter – jeder einzelne Aspekt in der Kuhherde ist wichtig und wirkt sich auf die Klimabilanz der Kuh aus. Dass der durchschnittliche Konsum tierischer Produkte pro Kopf in Deutschland zu hoch ist, das ist den Menschen der Bauckhöfe bewusst. Dass gerade Kühe immer wieder in der Klima-Kritik stehen auch. In der Ausgabe aus dem vergangenen Jahr haben wir uns diesem Thema umfassend gewidmet, die Beiträge sind in der Online-Fassung auf der Website zu finden.

In der Bauckhof Käserei wird der Rohstoff Milch veredelt. Durch das Verkäsen der Milch wird sie sozusagen vorverdaut und bekömmlich gemacht. Milchzucker, Eiweiß und Fett ist in gereiften Sorten sogar abgebaut. „Deshalb sehen wir den Käse auch als Genuss-Lebensmittel und haben sehr viel Freude daran, dieses handwerklich für unsere Kund:innen herzustellen“, so Nora Mannhardt. Im Winter 2019/2020 wurde die neue Hofkäserei bezogen, mittlerweile ist der Kuhstall mit 80 Tieren voll belegt und die Produktion hat sich seither verdoppelt. „Wir sind dankbar, dass wir so treue alte und neue Kunden haben, die unseren Käse zu schätzen wissen und sich darauf freuen, dass wir immer wieder neue Sorten anbieten, wie Emil aus der Provinz zum Beispiel“, so Nora. Wer wissen möchte, was hinter diesem Namen steckt, kann hinten bei den Neuheiten mehr erfahren. „Wir machen uns viele Gedanken darüber, unsere Arbeit in ein gutes, nachhaltiges Gleichgewicht zu bringen“, das ist Nora und ihrem Mann Tobias Riedl wichtig. „Wir haben selbst Kinder und wollen, dass unsere Landwirtschaft Zukunft hat und Zukunft schafft.“ Deshalb ist die Vermarktung und die damit einhergehende Zweinutzung der Bauckhof Milchkühe auch so wichtig. Einfacher für den Landwirt im Kuhstall wäre es, wenn er sich nicht um zusätzlichen Nachwuchs kümmern und die Hofkä-

serei sich nicht um Jungrinder-Fleischvermarktung bemühen müsste. „Das ist etwas, das wir den Kunden:innen erklären müssen. Das ist gerade im Moment nicht ganz einfach, aber wir sind zuversichtlich, der Anfang ist gemacht und trägt Früchte. Wir haben unsere ersten Stammkunden für unser Jungrind-Fleisch.“ Für die nähere Zukunft würde sich Nora mehr Partner:innen aus der regionalen Gastronomie wünschen. „Ich finde die Entwicklung gut, dass Köche zunehmend auf Regionalität ihrer Zutaten achten!“



Tobias Riedl und Nora Mannhardt vor dem Käselager.



Die neue Heizungsanlage wertet alle Daten auch selbstständig aus und optimiert sich selbst.



Diese Restholz-Miete bringt gute 150 Kubikmeter Holzhackschnitzel. Sieben solcher Haufen plus Heckenschnitt werden im Jahr in Wärmeenergie umgewandelt.



Trockenheit lässt die Kronen lichter werden, insbesondere bei Fichte und Birke.

Kreislaufwirtschaft und Energie

Das Potenzial des Bauckhof Waldes

Die Wohn- und Wirtschaftsgebäude auf dem Bauckhof Amelinghausen werden mittels Fernwärmeleitungen bereits seit 2000 über Holzhackschnitzel beheizt. Mit der neuen Holzschnitzel-Anlage, die im Herbst 2021 in Betrieb genommen wurde, wird nun nicht nur mit modernster Technik geheizt und Warmwasser erzeugt, das ganze Verteilernetz wurde ebenfalls energieeffizient optimiert und erneuert.

Die alte Holzschnitzel-Anlage hatte 480 KW Leistung. Die neue Anlage benötigt aufgrund der modernen Verbrennungstechnik und automatischen Steuerung gerade Mal eine maximale Leistung von 60 bis 200 KW, um alle Gebäude zu versorgen. Sie brennt, anders als die alte Anlage, rund um die Uhr und reinigt sich selbst. Das erhöht die Effizienz und mindert erheblich den Arbeitsaufwand. „Durch die neue Verteilertechnik sparen wir erheblich Energie für die Pumpenleistung und außerdem werden alle Abnahmestellen gleichwertig versorgt. So schaffen wir eine gleichmäßigere Auslastung und kommen mit weniger als der Hälfte der Anlagenleistung hin“, erklärt Jörg Hüsemann, verantwortlich für die Heizungsanlage und für den Bauckhof Wald.

In der Anlage selbst wird im Kessel sowie im Vor- und Rücklauf die Wärme gemessen und analysiert, sodass die Anlage ihre Leistung selbst auswerten und errechnen kann. Das System ist lernfähig und optimiert sich selbst. „Durch die Effizienzsteigerung haben wir deutlich weniger Asche, mit einem geringen Kohleanteil. Die Asche gelangt zurück in den Hofkreislauf. Wenn zweimal wöchentlich die Schweineställe ausgemistet werden, wird sie mit in die Ausläufe gestreut und entfaltet dort eine desinfizierende Wirkung. Zudem suchen sich die Schweine gerne die Kohlereste heraus und fressen sie, was einen reinigenden Effekt auf den Magen-Darm-Trakt hat. Mit dem Mist gelangen die Mineralstoffe aus der Asche schließlich wieder auf den Acker.“ Auch die Feinstaubbelastung ist auf ein Minimum reduziert, Verbrennung und Filtersystem sind so gut, dass er in der Anlage verbleibt und der Asche zugeführt wird.

An Häckselmasse wird in etwa die gleiche Menge aufgewendet wie bisher, aber besser umgesetzt. Außerdem wird das Blockheizkraftwerk, das zusätzlichen thermischen Bedarf über das Verbrennen von Gas beigesteuert hat, dafür nicht mehr benötigt. Über die Photovoltaikanlagen auf einem Teil der Dächer wird Strom erzeugt. „Das BHKW brauchten wir bei der alten Anlage regelmäßig, um Bedarfsspitzen abzufangen. Bei der neu-

en Holzschnitzel-Anlage wird das BHKW wohl erst im Winter zum Einsatz kommen müssen. Da unterstützt es unsere eigene Stromerzeugung, da im Winter die Photovoltaikanlagen nur wenig einspeisen. So verbrennen wir deutlich weniger Gas, bei etwa gleichem Holzschnitzelverbrauch. Die Einsparung liegt hier also vor allem im fossilen Brennstoff, den wir darüber hinaus zukaufen müssen. Für einen Betrieb, mit den Holzressourcen, die wir haben, ist das einfach super. Von September 2021 bis September 2022 haben wir 1.300 Kubikmeter Häcksel verbraucht. Das sind etwa 1.045.200 kWh und entspricht 159.086 Liter Flüssiggas, das wir im Verhältnis einsparen – in CO₂ ausgedrückt werden so 190.226 Tonnen CO₂ nicht ausgestoßen.“

Das Heizen mit Holzschnitzeln ist weitgehend klimaneutral, da das CO₂ aus der Luft im Holz der Bäume gespeichert wurde. Durch die mehrstufige Waldwirtschaft kann durch deutlich mehr Holzmasse auf der Fläche und besseren Humusaufbau mehr CO₂ im Boden gebunden werden als in normal bewirtschafteten Wäldern. Gehäckselt wird alles, im Grunde sind es die Reste von der Nutzholzernte. Kronenmaterial, Restholz und Heckenschnitt, das macht allein schon 200 bis 300 Kubikmeter im Jahr.

„Insgesamt steht unser Wald nach wie vor gut da, natürlich haben wir auch Bäume dazwischen, die trocken gefallen sind, aber ich bin wirklich zufrieden. Den Trockenstress kannst du sehen, die Kronen sind zum Teil lichter als sonst, bei der Fichte, bei der Birke, aber die werden sich wieder erholen – je nachdem wie die nächsten Jahre werden. Durch Borkenkäfer haben wir nach wie vor keine Ausfälle, das ist auch ein Indikator dafür, dass unser Wald robust dasteht. Ein paar Sturmschäden hatten wir auch.“

Der Zuwachs ist durch die Trockenheit nicht so hoch wie sonst in den Jahren, aber durch den mehrschichtigen Unterbau auf dem Großteil der Flächen, erzielt der Bauckhof Wald insgesamt einen deutlich höheren Zuwachs als in herkömmlich bewirtschafteten Wäldern.

BAUCKHOF Stütensen

Kontakt

Bauckhof Stütensen,
Sozialtherapeutische
Gemeinschaft e. V.
Stütensen 2 | 29571 Rosche
Tel. 058 03 / 96 40
info@bauckhof-stuetensen.de

Daten & Fakten

Land: 120 Hektar

Wald: 65 Hektar

Tiere: Rinder, Milchkühe, Mastschweine, Hähnchen, Schafe, Ziegen

Gebäude: 9 Wohngebäude

Bewohner: 46

Mitarbeiter: 45 Menschen mit 5 Kindern, 2 Auszubildende, 8 Bundesfreiwilligendienstler

Zertifikate: Demeter, Bio, AZAV, QS-GAP

Öffnungszeiten Hofladen:

Montags, 13–16.30 Uhr, dienstags, mittwochs und freitags von 9–16.30 Uhr und donnerstags von 9–20 Uhr

Staatlich anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung

Bauckhof Stütensen

Spendenkonto BIC: GENODEM1GLS

IBAN: DE74 4306 0967 0015 5934 00



Achtung, dieses Foto ist gestellt! Wer genau hinschaut, wird es merken. Für ein aussagekräftigeres Foto, habe ich als Fotografin die Menschen gebeten, näherzusammenzurücken, damit Ihr die Pflanzen (Feldsalat) und die Tätigkeit besser erkennen könnt. Diese Szene zu stellen, hat für ziemlich Belustigung gesorgt. Authentisch war die Szene aber im Sinne der Freude, an der Arbeit und diese zu zeigen.

Teil einer Gemeinschaft sein

Den Bauckhof Stütensen als Arbeitsort erleben

Arbeiten und einen Teil beitragen zu können, ist für die meisten Menschen von großer Bedeutung und verleiht ihrem Leben einen Sinn und Wert. Wert vor allem für das Selbstbildnis – etwas Wert zu sein, wichtig zu sein in der Gemeinschaft als Mensch, aber auch in dem, was beigetragen wird.

Das Leben auf dem Bauckhof Stütensen ist ein ganzheitliches Konzept, weil alle Bereiche des Lebens ineinandergreifen. Das Leben in den Wohngruppen, in den Appartements, das gemeinsame Arbeiten in den sieben verschiedenen Arbeitsfeldern, die Möglichkeit freie Zeit und Urlaub miteinander zu verbringen. Ganzheitlich, aber nicht geschlossen: Mit dem Bundesteilhabegesetz hat der Gesetzgeber seit 2017 in Schritten die Eingliederung für Menschen mit Assistenzbedarf neu geregelt. In den vergangenen Rundbriefen wurde darüber immer wieder aus verschiedenen Blickwinkeln berichtet. In dieser Ausgabe stehen die Arbeitsbereiche im Fokus.

Der Bauckhof Stütensen war von Anfang an als Ort gedacht, in dem Menschen mit Assistenzbedarf, eingebettet in eine Gemeinschaft, leben und arbeiten können. Der Wert der Beteiligung in einer sinnvollen Tätigkeit war dabei im Fokus. Die Anerkennung als Werkstatt für behinderte Menschen 2008 war dabei ein wichtiger Schritt.

Voneinander Lernen

„Jeder bringt etwas mit an unseren Arbeitsort, Wissen, Erfahrung, Interesse“, so Gärtnerin Anja Krüger. „Ich selbst bin seit 20 Jahren hier und konnte damals mein

Fachwissen mit einbringen, habe aber auch sehr viel durch meine Vorgänger:innen und vor allem durch unsere zu betreuenden Mitarbeitenden gelernt, wie es hier im Garten ein gutes mit- und füreinander Arbeiten ist.“ Das wird oft übersehen, viele von den hier Lebenden sind länger hier tätig als die Mitarbeiter:innen, die von außen dazu kommen. „Unsere Betreuten müssen sich immer wieder auf neue Menschen einstellen und einlassen – Praktikant:innen, Lehrlinge und so weiter. Sie lassen sie teilhaben an ihrem Arbeitsleben und teilen auch ihr Wissen, das sie über Jahre erarbeitet haben. Sie kennen die Abläufe, wissen was zu tun ist. Alle auf ihre ganz individuelle Art und Weise.“ Was die Arbeit im Gemüse-Gartenbau besonders ausmacht, ist die Vielseitigkeit und der Rhythmus, der durch den Wechsel der Jahreszeiten vorgegeben wird und die Herausforderung, die das Wetter manchmal mit sich bringt. Jedes Jahr ist anders. „Ein wichtiger Aspekt der Arbeit ist, dass unsere Leute hier die Notwendigkeit erfahren: Wenn der Salat geerntet werden muss, muss er geerntet werden, sonst geht er kaputt und kann nicht mehr gegessen werden. Und sie lernen, mit etwas Lebendigem umzugehen, das auf ihre Pflege angewiesen ist. Damit geerntet werden kann, muss gesät werden.“ Das ist nur ein Beispiel von vielen. Außerdem gibt es verschiedenste Tätigkeiten, sodass die Menschen nach ihren Möglichkeiten und Bedürfnissen mitarbeiten können. In Urlaubszeiten wird auch die soziale, gemeinschaftliche Komponente der Arbeit nochmal verstärkt deutlich. Es gibt Menschen, die brauchen die Arbeit nicht unbedingt, aber die Struktur. Sie kommen dann in den Pausenzeiten trotzdem zur Gruppe. „Wir geben ihnen so viel Verantwortung wie möglich, das macht viel aus in der Selbstwahrnehmung der eigenen Arbeit.“

Die Freude, über die eigene Schaffenskraft

Seit einem Jahr hat Corinna Schrötke die Leitung der Bauckhof Töpferei übernommen, für sie sind zwei Aspekte der Arbeit besonders wichtig. Das rahmende Element ist die gute handwerkliche Arbeit. Als Keramikerin ist sie auf die Qualität der Waren sehr bedacht. „Der Holzbrand in unserem Ofen ist etwas Besonderes, die Frostfestigkeit ein Qualitätsmerkmal, das breite Sortiment ein Zeichen unserer gemeinsamen Kreativität und den Fähigkeiten jedes einzelnen Mitarbeitenden in der Töpferei. Wir schaffen gemeinsam besondere Alltagskeramik, wie schöne keramische Dekorationen für Haus und Garten. „Ton ist ein unglaublich flexibler Werkstoff, er richtet sich ganz nach uns und unseren Möglichkeiten. Mit Hilfsmitteln kann hier jeder Mensch, auch mit stärkeren, körperlichen Einschränkungen tätig werden,“ erklärt Corinna. „Wir zäumen das Pferd sozusagen von hinten auf. Wir schauen zunächst auf den Menschen, was er kann, was ihm liegt und wofür er sich interessiert, das ist schon im Vorfeld ein sehr kreativer Prozess. Hier ist meine Kollegin Sina Horn als Ergotherapeutin sehr wichtig für die Entwicklung der Arbeitsplätze.“ Ein weiterer Aspekt ist die Teamdynamik auf allen Ebenen, eine gute Arbeitsatmosphäre ist die Basis für eine gute Zusammenarbeit und hochwertige Produkte. Kreativität



Willkommen in der Töpferei – ein Arbeitsort mit großer Außenwirkung.

und handwerkliches Arbeiten kommt in der Töpferei zusammen, aber auch Routinen sind wichtig und so findet jeder seinen Platz. Einem Kollegen ist zum Beispiel die Ordnung wichtig. So ist er für das Ein- und Ausräumen des Holzbrandofens verantwortlich. Wieder eine andere braucht viel Abwechslung, sie ist gerne an unterschiedlichen Produkten beteiligt. Der oder die nächste kann gut zählen und bemerkt nach einem Verkaufsmarkt sofort, dass die Zauberschalen fast ausverkauft sind und davon dringend neue gemacht werden müssen.

Die Töpferwaren sind, anders wie die angebaute Möhre, nicht der direkten Notwendigkeit für den Lebensalltag, unterlegen. Trotzdem wissen die Menschen an diesem Arbeitsplatz genau, dass sie durch den Erlös ihrer Arbeit einen wichtigen Beitrag für die Lebensgemeinschaft leisten. „Für mich ist diese Teamdynamik, die wir hier haben, sehr bereichernd. Die Lust am Arbeiten, am Lernen und die Freude darüber, dass die Töpferwaren bei den Menschen gut ankommen“, erklärt Corinna. Das Team bekommt eine direkte Wertschätzung von den Menschen, die bereit sind für ihre Arbeit einen guten Preis zu bezahlen. „Das tut unserem Selbstwertgefühl gut. Wir schaffen hier einen sehr authentischen Arbeitsplatz.“

Authentizität als wertschätzendes Element

Pamela Mazetti ist Leiterin der Hauswirtschaft und spricht einen sehr wichtigen Aspekt der Lebens- und Arbeitsgemeinschaft an. Für sie ist die gegenseitige Akzeptanz und Wertschätzung herausragend für die Gemeinschaft auf dem Bauckhof Stütensen. „Das Arbeiten mit Menschen mit Assistenzbedarf ist sehr authentisch und bietet damit auch uns den Raum zu sein, wie wir sind. Das ist einfach sehr bereichernd, dass auch wir als Anleiter:innen akzeptiert werden, wie wir sind. Nahezu bedingungslos“, betont Pamela. „Wir leben hier eine herzliche und offene Beziehung untereinander. Macht, Geld, Statussymbole, Geschlecht und Aussehen haben keine bis wenig Bedeutung. Etwas, was uns auch immer wieder von Bundesfreiwilligen gespiegelt wird. Sie genießen es regelrecht, dass sie ihre Vorhänge fallenlassen und sie selbst sein können.“

Wie finde ich meinen Beruf?

Berufsorientierung auf dem Bauckhof Stütensen

Der Übergang von der Schule in den Beruf ist für Menschen mit Assistenzbedarf nicht viel anders als bei anderen jungen Menschen. Was schon besonders ist, ist, dass die Menschen mit Assistenzbedarf hier auf dem Bauckhof Stütensen nicht nur eine berufliche Tätigkeit erlernen und ausüben, sondern in der Regel auch ihren Lebensmittelpunkt finden können.

„Wer bei uns leben und arbeiten möchte, bekommt zunächst Zeit, um sich einen ‚Arbeitsbereich‘ auszusuchen, den sie oder er gerne ausüben möchten“, erklärt Pamela Mazzetti. „Manche kommen schon mit einem Wunsch oder Interesse hierher. Die meisten schauen sich aber zwei bis drei Arbeitsbereiche an und probieren sich dort aus.“ Das ist der Berufsbildungsbereich mit einem dreimonatigen Eingangsverfahren, in dem sie die verschiedenen Bereiche für sich testen können, bevor sie sich festlegen. Dann beginnt die Förderung im Berufsbildungsbereich, der in der Regel zwei Jahre dauert. Begleitet wird dieser Start ins Arbeitsleben durch



Die Hauswirtschaft ist einer der vielseitigen Arbeitsbereiche.

Nachwuchs gesucht

Menschen für soziale Arbeitsfelder begeistern

Auf dem Bauckhof Stütensen gibt es verschiedene Arbeitsbereiche auch für Menschen, die die Bewohner:innen mit Hilfsbedarf in Alltag und Beruf begleiten wollen. „Wir suchen Nachwuchs unter unseren Mitarbeitern, daher bilden wir auch insbesondere in der Heilerziehung und in der freien Ausbildung Landwirtschaft und Gartenbau aus“, erklärt Jakob Schererz.

Durch umfangreiche Angebote in Form von Praktika wird es jungen Menschen ermöglicht, die Arbeit mit Menschen mit Assistenzbedarf und die unterschiedlichen Arbeitsbereiche auf dem Bauckhof Stütensen kennenzulernen.

Es werden zudem Plätze für den Bundesfreiwilligendienst angeboten, und durch die Zusammenarbeit mit den Freunden der Erziehungskunst oder über den Europäischen Freiwilligendienst sind auch immer wieder Menschen aus unterschiedlichsten Ländern hier, um Kultur, Leben und Arbeiten kennenzulernen. „Das ist für

die Berufsbildenden Schulen Uelzen.

Nach Beendigung der Berufsbildungszeit wird der Übergang auf dem Bauckhof Stütensen gebührend gefeiert. „Wie bei der Freisprechung für Gesellen“, erzählt Pamela. „Zur Feier werden Kolleg:innen, Mitbewohner:innen und die Familie eingeladen. Dabei wird die Person auch aus beruflicher Sicht nochmal richtig hervorgehoben und ihre Stärken und ihr Wert für das Team zur Geltung gebracht. Dazu gibt es ein passendes Geschenk für den Arbeitsbereich – zum Beispiel ein eigenes Messer für die Küche.“

Einige der Mitarbeitenden können sich dennoch nicht entscheiden, weil ihre Interessen so vielfältig sind. Sie teilen ihre Arbeitszeit auf und sind vormittags zum Beispiel in der Gärtnerei und nachmittags in der Hauswirtschaft oder Töpferei tätig. Im Vordergrund steht dabei immer der Mensch, der hier die Möglichkeit bekommen soll, sich im Rahmen seiner Fähigkeiten sinnvoll einzubringen. Die Wertschätzung liegt in der Beteiligung, die Bedeutung des Beitrags ist wichtig. „Wir haben hier keine Tätigkeiten, die nicht auch einen direkten Bezug zu unserem Leben bzw. zum Leben unserer Bewohner:innen haben. Das unterscheidet die Arbeit schon von Tätigkeiten, die Menschen mit Assistenzbedarf sonst ermöglicht werden.“



Eigentor? Nicht, wenn Ihr ein freiwilliges Soziales Jahr oder Praktikum auf dem Bauckhof Stütensen macht! ;-)

beide Seiten inspirierend und bereichernd. Wir brauchen auch in Zukunft Menschen, die Lust haben, im Sozialen tätig zu werden. Digitalisierung und Automatisierung haben ihre Grenzen und zur Wertschätzung gehört, dass die eigene Arbeit sinnstiftend ist. Das wollen wir vermitteln und das gelingt nur durch Begegnung, Kennenlernen und Ausprobieren.“

Zukunftsfähige Konzepte

Pflanzenkläranlage für das Abwasser von 100 Menschen

Eine Pflanzenkläranlage ist als zentrale Lösung für Brauchwasser sinnvoll und zukunftsweisend, da das Wasser, das vor Ort gebraucht wird, auch wieder in den örtlichen Kreislauf zurückgeführt wird.

Die Pflanzenkläranlage mit fünf Schilfbeeten reinigt für 100 Menschen vor Ort das Abwasser – auf einer Fläche von sage und schreibe nur 500 Quadratmetern. Über ein Abwasserleitungssystem wird das benutzte, „Grau“-Wasser der Anlage zugeführt. Zunächst werden die Feststoffe im Abwasser klein zerkleinert, bevor das zu reinigende Wasser auf Vorreinigungsbeete gepumpt wird. Das vorgefilterte Rohabwasser wird dann auf die Filterbeete weitergeleitet. Das Schilfbeet hat einen Kiesaufbau mit Drainage und dort wird das Wasser gereinigt. Übrigens übernimmt nicht der Schilf die Arbeit, sondern kleinste Bakterien, die sich im Schilfbeet wohlfühlen, zersetzen „unseren Schmutz“. Von hier aus wird es dann gereinigt in den Boden versickert. „Du kannst damit auch Blumenbeete gießen, das Wasser ist absolut unbedenklich, aber in die Gemüsebeete oder auf die Äcker darf es nicht beregnet werden, das hat mit dem Lebensmittelrecht zu tun“, erklärt David Ryan. „Wir verbrauchen 12.000 Liter Wasser am Tag, das wir durch unsere Pflanzenkläranlage hier vor Ort behalten. Langfristig kommt es wieder dem Grundwasser zugute. Würde es wie üblich durch die Kanalisation in die Kläranlage abgeleitet werden, verschwände das gereinigte Wasser in den Flüssen und anschließend im Meer und wäre somit raus aus unserer Wasserversorgung. Mit der Pflanzenkläranlage tragen wir dazu bei, dass das Wasser auch dort bleibt, wo es verbraucht wurde und auch hier ein natürlicher Kreislauf erhalten bleibt.“ Die Werte

werden vierteljährlich behördlich geprüft. Auf dem Bauckhof selbst werden die Werte einmal wöchentlich geprüft.

Damit die Pflanzenkläranlage gut funktioniert sind eigentlich keine großen Dinge zu beachten: Ebenso wie in die normale Kanalisation gehören hier keine Tampons, Binden oder sonst was in die Toilette und bei Reinigungs- und Hygieneprodukten sollte auf ökologische und pflanzliche Abbaubarkeit geachtet werden. Wer Ölmalerei zum Hobby hat, darf sein Pinselreinigungswasser nicht in die Pflanzenkläranlage einleiten.

Für David ist auch die Abwasserentsorgung ein Symptom für unsere Zivilisationsirrtümer. „Wir schmeißen alles weg, aus den Augen aus dem Sinn – und dann ist das nicht mehr mein Problem. Das ist unsere Mentalität – und gerade auch bei unseren Exkrementen, wir bringen ja schon unseren Kindern bei, das ist „igitt“ und eklig und muss ganz schnell weg. Das sollten wir gesamtgesellschaftlich überdenken. Pflanzenkläranlagen sind aus meiner Sicht für ländliche Strukturen ideal.“



David Ryan zeigt den Drainagekies, es riecht nicht und sieht aus wie ein Kies-/Erdgemisch.

CO₂-neutral Heizen

... auf dem Bauckhof Stütensen

„Wir haben rund 4000 Quadratmeter beheizte Fläche, dazu gehören die neun Wohngebäude, das Verwaltungsgebäude, die Werkstätten- und Gemeinschaftsräume“, so Jakob Schererz. „Wir haben auf den Dächern Solarthermie für Warmwasser, das reicht aber nicht komplett aus. Wir heizen mit Holz aus unserem eigenen Wald, kaufen aber auch zum Teil Brennholz ein, weil es keinen Sinn macht, dicke Stämme zu Brennholz aufzusägen. Wir benötigen schon sehr große Mengen, aber für mich ist das auch das Musterbeispiel eines sinnvollen Arbeitsplatzes.“ Zum einen ist es die Winterarbeit für die Landwirtschaftsgruppe, die im Wald das Holz aufsägen und spalten. Zum anderen gibt es eine Gruppe, die dafür zuständig ist, die Lager aufzufüllen. Das können auch die in ihren Fähigkeiten schwächeren Menschen mit Hilfebedarf übernehmen. „Ein sehr



Jakob Schererz am „kleinen“ Festholz-Brennofen.

sinnvoller Arbeitsplatz, der ihnen aber auch eine gute Anerkennung und Wertschätzung in der Gemeinschaft bringt. Sie haben Bewegung, auch im Winter“, betont Jakob Schererz. „Wir nutzen dafür Holzvergaser, dadurch dass die Gase verbrennen, haben wir eine nahezu rückstandslose Verbrennung. Die Schornsteine sieht man nur beim Anbrennen des Ofens etwas rauchen.“



Kontakt

Duhenweitz 4 | 29571 Rosche
Tel. 0 58 03 / 98 73 - 0
info@bauckhof.de

Daten & Fakten

Betrieb: Bio-Mühle mit 3 Standorten in Rosche: 3 Mühlen, Produktion mit 10 Abpacklinien, Getreidelager und Verwaltung

Mitarbeiter: 250

Auszubildende: 17

Zertifikate: Demeter, Bio, IFS, Fairbio, Vegan, EMAS, Glutenfrei

Läden:

Mo. - Do. 9 - 16 Uhr + Fr. 9 - 15 Uhr

Betriebsführungen:

In der Regel am letzten Freitag im Monat um 13 Uhr.

Anmeldung notwendig über kundenservice@bauckhof.de oder 058 03 / 98 73 - 72

Was sind Zukunftsthemen?

Im Gespräch mit Friedemann Wecker über die Bauckhof Mühle

Ein mittelständisches Unternehmen mit so viel Energie und Innovationskraft, ist ständig mit Themen beschäftigt, die zum einen die betriebliche Zukunft betreffen und zum anderen immer auch die Menschen in den Mittelpunkt des Geschehens stellt. Im Kleinen wie im Großen: In der Produktion, im Vertrieb, in der Produktentwicklung, im Marketing – in der Mitarbeiterentwicklung: Das Arbeiten und das Verständnis von Arbeit ist für Friedemann Wecker ein Herzthema.

Mitarbeiter:innen sind ein wichtiges Zukunftsthema, denn ohne sie in den vielen verschiedenen Arbeitsbereichen gäbe es auch keine Bauckhof Mühle. Also sind alle Mitarbeitenden ganz klar einer der wichtigsten Bestandteile des Unternehmens. In der über 50-jährigen Vergangenheit und in der nahen und fernen Zukunft. „Deshalb frage ich mich zum Beispiel, was macht unsere Attraktivität als Arbeitgeberin aus? Wir versuchen eine gute und attraktive Arbeitsatmosphäre zu schaffen und gemeinsam täglich am Erfolg der Firma zu arbeiten. Das spiegelt sich in unseren Teams auch wider freut sich Friedemann:

„Niemand macht hier nur Dienst nach Vorschrift“ .

„Wenn man über Arbeitgeberattraktivität spricht, fallen meistens Begriffe wie „New Work“ oder agiles Arbeiten. Dabei vergessen wir oft, dass nur circa 50% der Menschen in Deutschland am Schreibtisch arbeiten. Auch bei uns sind es 42 % der Mitarbeitenden, die überwiegend am Laptop arbeiten und 58 % die in der Produktion & Technik, Lager oder Vertrieb bzw. Außendienst arbeiten“. Für diese Mitarbeiter:innen ist mobiles Arbeiten ggf. in Kombination mit flexiblen Arbeitszeiten so nicht möglich. Sie sind eingebunden in die verschiedenen eng aufeinander abgestimmten Produktionsprozesse.

Da stellen sich dem Betriebsleiter unweigerlich Fragen:



Friedemann Wecker.

Wie ist es mit den Arbeitsplätzen in der Produktion, wie ist es in Schichten zu arbeiten? Was macht es mit Menschen gegen ihren Bio-Rhythmus zu arbeiten. Wie ist es, mit dem Wissen zu arbeiten, dass stehende Maschinen richtig viel Geld kosten? „Diese Faktoren nehmen wir so als gegeben hin. Und genau dann sollten wir genauer hinschauen und uns damit beschäftigen. Erste Ansätze gibt es vor allem in der Wahrnehmung, Wertschätzung und in der Kommunikation“, berichtet Friedemann. „Wir haben ein Shopfloor-Management eingeführt, das heißt, wir sind in einer aktiven Kommunikation miteinander und können so Prozesse und Arbeitsbedingungen verbessern.“

Stichwort Flurfunk! Den kennt wohl jeder von uns, Informationen verbreiten sich selektiv, und dabei auch nicht unbedingt richtig. Über ein öffentliches Board, quasi eine Schautafel, werden Infos und Fakten an alle weitergegeben. Dazu gehören Erfolge, tagesaktuelle Infos, aber auch Maschinenstillstände. Diese offene Kommunikation, begleitet durch Team- und Abteilungsleitung ermöglicht einen einfachen Austausch, eine konstruktive Fehlerkultur und sie fördert den Erfahrungs- und Wissenstransfer untereinander! „Ein Herzstück ist aber das Miteinander an und für etwas arbeiten, um gemeinsam Freude an der Arbeit und Erfolg zu haben.“

Beteiligung und Miteinander

Betriebliche Weiterentwicklung durch die Bio-Mühle Göddenstedt

Seit Oktober 2022 ist die Bauckhof Mühle bei der benachbarten Elbtal Mühle, jetzt Bio-Mühle Göddenstedt, mit einem Anteil von 50 Prozent beteiligt. „Eine Entscheidung, die uns und den Mühlenstandort Rosche für die Zukunft stärkt. Mit unserer neuen Hafer-Schälmühle haben wir schon eine gewisse Exklusivität als Unternehmen erreicht. Für uns ein großes und mutiges Projekt. Im



Jan-Peter Bauck (rechts), Geschäftsführer der Bauck GmbH, und Walter Thönebe, Mehrheitsgesellschafter und einer der Geschäftsführer der Flechtorfer Mühle Walter Thönebe GmbH, freuen sich auf die Zusammenarbeit.

Moment werden aber in Europa Mühlen gebaut, die die drei- bis vierfache Verarbeitungsmenge unserer Hafer-Schälmühle verarbeiten können. Mit unserer alten Getreidemühle waren wir eine Manufaktur“, erklärt Friedemann Wecker.

Im Ortskern ist zudem keine Erweiterung mehr möglich, und die wäre für die Zukunft notwendig.

Ein Neubau wurde erwogen, aber bereits in der Vergangenheit hat die Bauckhof Mühle mit der benachbarten Bio-Mühle in Göddenstedt gut zusammengearbeitet und dort Getreide im Lohnauftrag vermahlen lassen. „So lag der Gedanke nahe, miteinander zu arbeiten“, so Wecker. Mit Blick auf die Marktentwicklung und aus Gründen der Nachhaltigkeit, eine Entscheidung, die sinnvoll ist und von der beide Standorte profitieren. Die Wege sind kurz. Es werden keine neuen Flächen durch einen Neubau versiegelt, keine neuen Baustoffe verbraucht... Statt eine Konkurrenzsituation herzustellen, wird zusammengearbeitet, das spart Ressourcen, schafft Synergien, stärkt die Region und stärkt die Mühlenstandorte und -kompetenz im ganzen Landkreis Uelzen.

Investition in die nachhaltige Zukunft!

Die Bauckhof Mühle baut neue Formen der Energiegewinnung aus

Alternative und regenerative Energiequellen sind zukunftsweisend, daher wurde die Fotovoltaik-Anlage auf dem Firmendach umfangreich ausgebaut. Insgesamt umfasst die Anlage jetzt 2.422 Solarmodule auf einer Fläche von rund 4.211 Quadratmetern – mehr als doppelt so viel wie bisher. Bislang konnte die Anlage ausschließlich das Bürogebäude mit Strom versorgen. Durch die Erweiterung deckt sie nun auch einen Teil des Strombedarfs der modernen Glutenfrei-Mühle.

Ein Teil des erzeugten Stroms fließt dabei zusätzlich ins öffentliche Stromnetz, um weiteren Haushalten grüne Energie zu liefern. Pro Jahr können mithilfe der erweiterten Fotovoltaik-Anlage zusätzlich 197.000 kg CO₂ eingespart werden. Dies entspricht übrigens etwa 190 Flügen von Frankfurt am Main nach Lissabon und zurück auf eine Person berechnet.

Darüber hinaus vertieft die Bauckhof Mühle die Zusammenarbeit mit einer benachbarten Biogas-Anlage. Bislang wurde die Schälmühle von der Anlage mit Fernwärme versorgt, parallel dazu soll nun auch Biogas bezogen werden. Mit diesem Gas wird dann der Hafer im Produktionsprozess erhitzt. Rund 1,5 Millionen kWh liefert die Biogas-Anlage der Bauck GmbH jährlich. Damit entkoppelt sich das Unternehmen vom allgemeinen Gasmarkt und ist autark – eine lange geplante Maßnahme, die durch den Krieg in der Ukraine jetzt beschleunigt wurde. Die Vorteile von Biogas sind vielfältig. Unter anderem ist

es unabhängig vom Wetter und permanent verfügbar, transportierbar und speicherbar. Aber was noch wichtiger ist: Es ist wesentlich klimafreundlicher als Erdgas, da es aus nachwachsenden Rohstoffen produziert wird. Somit sind die neuen Maßnahmen eine wichtige Ergänzung zu den bisherigen Anstrengungen der Bauck GmbH und ihrer klimaneutralen Wirtschaftsweise. Dazu gehören unter anderem klimaneutral produzierte Haferflocken, ein Fuhrpark mit E-Autos sowie die Kompensation von CO₂-Emissionen vor Ort und in internationalen Projekten zur Wiederaufforstung.



Über 4.000 Quadratmeter Solarmodule produzieren grünen Strom.



Demeter – mit Bauckhof neu genießen

Innovation und Bio gehören für die Bauckhof Mühle zusammen

Bewusste Ernährung statt Fast Food, Bio statt konventionell – das ist ein Ziel der Bauckhof Mühle und immer mehr Menschen nehmen daran teil und achten beim Essen genau darauf, was sie zu sich nehmen. Demeter-Produkte sind für das Bauckhof-Team das beste Mittel, um sich nicht nur ohne schlechtes Gewissen, sondern konsequent lecker, ökologisch und nachhaltig zu ernähren.

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise und die Bauckhof Mühle verbindet eine lange, gemeinsame Geschichte. Deshalb nehmen Demeter-Produkte bei der Bauck GmbH auch in Zukunft einen besonderen Stellenwert ein. Bis heute fühlt sich das Unternehmen aus der eigenen Geschichte heraus der Demeter-Landwirtschaft verpflichtet und verbunden.

Meike Sültemeier ist Teamleiterin des Produktmanagements bei der Bauck GmbH. Sie erklärt, was den Demeter-Gedanken bei Bauckhof-Mühlenprodukten ausmacht.

Warum ist Demeter für die Bauck GmbH so wichtig?

Demeter ist der älteste Bioverband Deutschlands und die anspruchsvollste Form der Bio-Landwirtschaft, die es gibt. Seit über 50 Jahren identifizieren wir uns mit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise und wollen keine Kompromisse für die Zukunft. 100 Prozent Bio-Landwirtschaft ist das Ziel, das es zu erreichen gilt. Wir scheuen uns nicht davor, Verantwortung zu übernehmen. Deshalb bieten wir nicht nur leckere Produkte an, sondern stellen gleichzeitig auch sicher, dass sie immer nach ökologisch wertvollen Standards produziert werden.

Wenn wir also Produkte in Demeter-Qualität herstellen, sorgen wir dafür, dass Flächen biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden. Das ist gut für die Umwelt, gut für das Klima und gut für uns alle. Denn nur so schaffen wir es, dass unser Planet auch für künftige Generationen lebenswert erhalten bleibt.

Wie sieht der Weg eines Demeter-Produkts bei der Bauck GmbH aus?

Jedes Mal, wenn wir neue Produkte entwickeln, stellen wir uns die Frage: Geht das nicht auch in Demeter? Damit wird der biologisch-dynamische Aspekt von der ersten Idee, über die Entwicklung bis zur finalen Umsetzung konsequent mitgedacht.

Das fängt bei den Rohstoffen an. Wir prüfen ganz genau, ob und wie langfristig unsere benötigten Zutaten in Demeter-Qualität zur Verfügung stehen. Damit stellen wir sicher, dass auch das Endprodukt auf lange Sicht Demeter-zertifiziert in den Ladenregalen steht und unsere Anbaupartner Planungssicherheit haben.

Bei der Entwicklung der Produkte werden alle Zutaten dann schonend und ihrer Wertigkeit gerecht verarbeitet. Wir kennen das hohe Niveau biologisch-dynamisch angebaute Rohstoffe und achten streng darauf, dass diese Qualität erhalten bleibt und im fertigen Produkt zum Tragen kommt.

Ein ökologisch wertvoller Inhalt ist natürlich nur sinnvoll, wenn sich das auch in der Verpackung widerspiegelt. Deshalb setzen wir auf Papierverpackungen, die leicht recycelt werden können. Wo Papier aufgrund der Lebensmittelsicherheit nicht genutzt werden kann, verwenden wir umweltfreundliche Mono-Folie. Die kann leicht im gelben Sack entsorgt werden und ist damit ebenfalls recyclebar.



Meike Sültemeier.



Was macht Bauckhof-Produkte in Demeter-Qualität aus? Wir haben mit unseren landwirtschaftlichen Demeter-Betrieben langfristige und faire Partnerschaften. So beugen wir zum einen Preisspekulationen mit biologisch-dynamisch erzeugten Lebensmitteln vor. Zum anderen stellen wir auf diese Weise stets die beste Qualität unserer Produkte sicher. Gleichzeitig sorgen wir auch dafür, dass biologisch-dynamische Flächen langfristig erhalten bleiben.

Bei unseren Produkten beschränken wir uns nicht bloß auf Basisprodukte wie Flocken oder Mehle. Sondern wir erweitern mit frischen und innovativen Ideen unsere Mischungen für Brote, Torten, Kuchen, Burger und Co. die Lust am Essen machen – und bleiben dabei dem Grundsatz treu. Damit können wir immer mehr Menschen für Demeter-Produkte begeistern, die nicht nur lecker und ökologisch wertvoll sind, sondern immer ganz einfach zubereitet werden können.

Dabei sollen unsere Produkte nicht nur von der hervorragenden Demeter-Qualität profitieren, sondern Deme-

ter auch von unseren Produkten. Mit innovativen Rezepturen tragen wir den biologisch-dynamischen Gedanken in die breite Gesellschaft und zeigen, dass Bio für alle sein kann.

Hast du ein Beispiel dafür?

Bestes Beispiel sind unsere neuen zauberleichten Torten. Passend zum 90-jährigen Jubiläum haben wir vier Torten entwickelt, die allesamt bester Demeter-Qualität entsprechen: Schoko-, Hügel-, Joghurt-Kirsch- und Käse-Sahne-Torte. Damit sind wir im Torten-Segment echte Vorreiter, denn Produkte in Bio- oder Demeter-Qualität gab es hier bislang kaum. Mit den neuen Mischungen können jetzt wirklich alle ganz leicht selbst köstliche Torten backen – klassisch oder natürlich auch als vegane Variante.

Auch in Zukunft wird Demeter natürlich eine wichtige Rolle für uns spielen. Wir freuen uns darauf, unsere Kundinnen und Kunden weiterhin mit neuen biodynamischen Produkten zu überraschen und zu begeistern!

Bauck GmbH und 1. FC Nürnberg

Gemeinsam für Bio begeistern

Tradition ist gut, das zeichnet die Bauckhof Mühle als Demeter-Betrieb aus. Die Herausforderungen zurückliegender Zeiten zeigen aber auch, wie wichtig es ist, kreativ zu sein und ungewöhnliche Wege zu gehen. Mit ihrer innovativen Produktentwicklung erfindet sich die Bauckhof Mühle stetig neu und macht auf sich aufmerksam. Der Anspruch ist es, den Bio-Gedanken nach und nach einer immer breiteren Masse zu vermitteln.

Die Bauckhof Mühle hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Menschen für Bio und Demeter zu begeistern – und setzt dafür auf eine ungewöhnliche Kooperation. Mit dem Beginn der Saison 2022/2023 der 2. Fußball-Bundesliga hat der Naturkosthersteller eine Partnerschaft mit dem 1. FC Nürnberg gestartet. Ab sofort darf sich die Bauck GmbH „Offizieller Frühstückspartner des FCN“ sowie „Offizieller Club-Partner des FCN“ nennen.

Konkret sieht die Kooperation so aus: Die Bauckhof Mühle hat in der VIP-Lounge des Nürnberger Max-Morlock-Stadions den Caféstand übernommen. Hier können die Gäste leckere Desserts und Kuchen in typischer Bauckhof-Qualität genießen. Passend dazu gibt es natürlich Bio-Kaffee von Mount Hagen. Mit ihrem Angebot hat die Bauckhof Mühle sogar eine große Fast-Food-Kette im Stadion ersetzt. Bio und Demeter statt konventionell – der FCN und Bauck setzen hier gemeinsam ein wichtiges Zeichen.

Doch nicht nur im VIP-Bereich, auch im Stadionumlauf ist die Bauckhof Mühle künftig vertreten. Bei einem eigenen Foodtruck im Bauckhof-Design können sich hungrige Fußball-Fans bei jedem Heimspiel des FCN mit herzhaften Snacks aus der Bio-Mühle versorgen. Falafel, vegane Frikadellen und andere Veggie-Produkte: Bei dem breiten Sortiment ist garantiert für alle Geschmäcker etwas dabei.

Und da vielseitige Müslis die absolute Spezialität der Bauckhof Mühle sind, wurde darüber hinaus eine Müsli-

Bar eingerichtet. Am Sportpark Valznerweiher stellt der Naturkosthersteller dann Profis und Nachwuchs-Kickern die leckeren Produkte zur Verfügung, damit alle voller Energie in die nächste Trainingseinheit gehen können.

„Wir freuen uns, dass wir über die Bühne des Profi-Fußballs so viele Menschen erreichen und für Bio- und Demeterprodukte begeistern können. Gemeinsam setzen wir mit dem 1. FC Nürnberg so ein wertvolles Zeichen für den Klimaschutz mithilfe von ökologisch erzeugten und verarbeiteten Lebensmitteln!“



Niels Rossow, Kaufmännischer Vorstand des FCN, und Ralf Hoppe, Marketing- und Vertriebsleiter der Bauck GmbH.



Unser Weichkäse-Sextett der Bauckhof Käserei

Ein geschmacklicher Muntermacher ist der neue **Espresso-Pfeffer**, nicht nur in den Morgenstunden macht er auf der Käseplatte eine gute Figur. **Emil aus der Provinz** sorgt mit mediterranen Kräutern für Urlaubsfeeling und zurück in die Heimat ruft der **Lüneburger Kümmelkäse**, der rotgeschmierter Weichkäse mit feiner Kümmelnote. Mit dem rotgeschmiertem **kleinen Bengel** leistet das Quartett dem klassischen **Camembert** der Bauckhof Käserei Gesellschaft.

In der Winterzeit hat auch der **Ofenkäse** wieder Saison – in der Schachtel ist er die perfekte Alternative zum klassischen Käsefondue. Schnell im Ofen zubereitet, köstlich mit frischem oder geröstetem Baguette-Brot.



Fleisch- und Wurstgenuss vom Bauckhof

Feinste Stücke vom Rind

Es muss nicht immer das Filet sein: Zum Kurzbraten eignen sich neben den Klassikern wie Rumpsteak, Roastbeef und Entrecote verschiedene Zuschnitte aus Kugel, Hüfte und Nuss zum Kurzbraten.

Teewurst grob und fein

Frisch aus dem Katenrauch kommt die Bauckhof Teewurst daher. Der typische Teewurstgeschmack ergibt sich durch die Reifezeit und die dabei entstehende Milchsäuregärung. Die würzige Streichwurst hat, anders als der Name vermuten

lässt, keinen Tee in den Zutaten. Sie soll aber in früheren Zeiten in Hinterpommern eine beliebte Stärkung zur Teezeit gewesen sein.

Kräuterbraten aus der Schweineoberschale, saftig zart und aromatisch nach Rezeptur aus der Bauckhof-Küche. Die köstlichen Aufschnittscheiben haben das Zeug zum Lieblingsaufschnitt und machen Lust auf mehr ...



Mit uns kann jeder backen! – Torten von der Baukhof Mühle

Torte selber machen kann jetzt jeder – mit den neuen Backmischungen für zauberleichte Torten. Köstlicher Tortengenuss gelingt damit im Handumdrehen, egal ob klassisch oder vegan. Alle vier Torten in demeter-Qualität, zwei davon glutenfrei. Eine cremige **Schokotorte**, eine **Hügeltorte**, die an einen Erdhaufen erinnert und für NoBake-Fans eine **Joghurt Kirsch** und eine **Käse Sahne Torte**. Und für das Sortiment der kleinen Kuchen gibt es neu, saftige **Cheesecake Brownies** und streuslige **Apple Crumble Muffins**, natürlich glutenfrei.



Öffnungszeiten Baukhof Stütensen

Der Hofladen ist montags von 13 bis 16.30 Uhr, dienstags, mittwochs und freitags von 9 bis 16.30 Uhr und donnerstags von 9 bis 20 Uhr geöffnet.





Regional einkaufen, Strukturen stärken

Bio-Hofladen im Amelinghausen als Schaufenster der Bauckhöfe

„Wir haben eine gute und treue Kundschaft in unserem Hofladen, aber auch wir merken, dass unsere Kunden nicht mehr ganz so häufig kommen und dazu weniger einkaufen“, berichtet Claudia Schuppert. „Corona-bedingt haben wir in den letzten drei Jahren zudem deutlich weniger Aktionen im Hofladen angeboten, das haben wir in diesem Sommer wieder angefangen und wollen das auch weiter ausbauen.“

Der Bio-Hofladen in Amelinghausen ist schon etwas Besonderes, denn hier bekommen die Kund:innen das vollständige Sortiment der Bauckhöfe geboten: Fleisch- und Wurst, küchenfertige Gerichte, Käse, Eier, Kartoffeln und natürlich alles aus der Bauckhof Mühle – sowie Keramik aus der Bauckhof Töpferei, Apfelringe und in diesem Jahr auch Walnüsse. „Außerdem legen wir Wert auf eine große Auswahl an Demeter-Produkten, regionale Bio-Erzeugnisse und offerieren unseren Kund:innen regelmäßig neue Produkte, gerne aus kleinen Manufakturen, damit setzen wir Zeichen für individuelle Lebensmittel statt Massenware.“

Das sieht das Team als Aufgabe, denn so unterstützen sie ganz konkret Biohöfe und Weiterverarbeiter und sind die Brücke zwischen Käuferschaft und Erzeugenden. Das, was

sich die Bauckhöfe auch wünschen, ist, dass ihre Erzeugnisse nicht nur konsumiert, sondern genossen werden, und die Käufer:innen wissen, dass sie so ihren Beitrag leisten für eine gute und zukunftsfähige Landwirtschaft. Zu den Produkten können Claudia Schuppert und Team auch immer etwas erzählen. Denn es gibt neben den neuen Partnerschaften auch alte, gewachsene Beziehungen wie zum Beispiel den Kaffee für „Fortgeschrittene“ von Mount Hagen. Vor 35 Jahren haben Raimund und Ulrike Remer den Kaffeeanbau auf Papua-Neuguinea mit ihrem biologisch-dynamischen Fachwissen unterstützt (S. 10-11). Ein Team von Mount Hagen kam auch jedes Jahr zu den Hoffesten, gemeinsame Geschichte verbindet und trägt. „Wir wünschen uns jedenfalls für die Zukunft, mit unseren Kund:innen wieder mehr biologisch-dynamische Lebensmittel zu genießen und zu erleben!“

Ein Tipp für Leser:innen von außerhalb: Amelinghausen und die Lüneburger Heide ist auch eine sehr schöne Urlaubsregion mit vielen Aktiv-Angeboten – besonders für Radfahrer und Wanderer, Reiter und Wassersportler – und natürlich ist die Heideblüte ein echtes Naturerlebnis. „Dann kommen Sie uns besuchen und lernen Ihren Bauckhof persönlich kennen.“

Forschungs- und Studienarbeiten

... unter dem Dach der Landbauforschungsgesellschaft

Die Bauckhöfe Amelinghausen, Klein Süstedt und Stütensen bieten Raum für Studienarbeiten und Forschungsprojekte zu Fragestellungen der generellen Zukunftsperspektiven des biologisch-dynamischen Ökolandbaus und zu konkreten Herausforderungen im betrieblichen Kontext. Wir freuen uns über Vorschläge und Ideen.

Ansprechpartner: Matthias Zaiser
E-Mail: landbauforschung@bauckhof.de



Beiratstreffen der Landbauforschungsgesellschaft.

Arbeitsorte: Bauckhöfe und Bauckhofmühle

Viefältige Arbeits- und Ausbildungsmöglichkeiten an den vier Standorten

Rund 20 unterschiedliche Berufe gibt es auf den Bauckhöfen und in der Bauckhof Mühle zu finden. In fast allen Bereichen wird außerdem ausgebildet, in der Bauckhof Mühle gibt es zudem die Möglichkeit für das duale Studium BWL. Ein Blick auf die Stellenanzeige online lohnt sich - www.bauckhof.de/karriere/stellenanzeigen/

Auf den Höfen werden Landwirte (m/w/d) in der staatlich anerkannten Ausbildung ebenso wie in der Freien Ausbildung (Demeter) mit verschiedenen Tätigkeitsschwerpunkten: Milchvieh, Geflügelhaltung, Ackerbau oder Feingemüse ausgebildet.

Dazu kommen aber auch vielfältige Berufe bei der Bauckhof Mühle im kaufmännischen Bereich und in der Produktion – von Fachkräften für Büro, Buchhaltung, Einzelhandel über Handwerk wie Müller (m/w/d) und in der Lebensmittelweiterverarbeitung wie Verfahrenstechnologen (m/w/d) und Lebensmitteltechniker (m/w/d). Dazu kommen noch die Bereiche der Verpackung, Logistik, Anlagentechnik, IT-Technik und Marketing.

In den sozialen Berufen ist der Bauckhof Stütensen besonders stark, hier können neben der Ausbildung im Bereich der Heilerziehungspflege, Menschen aus verschiedenen Bereichen tätig werden: Sozialpädagogen (m/w/d), Pflegefachkräfte, Erzieher:innen und Assistent:innen aus pflegerischen Berufen sowie Therapeut:innen. Etwas ganz Besonders sind die Wohngruppen, hier begleiten die Mitarbeitenden den Alltag von Menschen mit Assistenzbedarf.

Ebenfalls besonders ist, dass insbesondere auf dem Bauckhof Stütensen, aber auch auf dem Bauckhof in Amelinghausen die Möglichkeit besteht, dort nicht nur zu arbeiten, sondern auch zu leben.



Ihre Ansprechpartner

Bauckhof Amelinghausen:

Ralf Weber, Tel. 04132-912014
anbau.amelinghausen@bauckhof.de
 bauckhof.de

Bauckhof Klein Süstedt:

Carsten Bauck
c.bauck@bauckhof.de
 0581-90160

Bauckhof Stütensen:

Jakob Schererz
info@bauckhof-stuetensen.de
 05803-964-0

Bauckhof Mühle:

Christoph Metzloff
christoph.metzloff@bauckhof.de
 05803-9873-356

Die Chronik der Bauckhöfe

Die ersten 50 Jahre einer neuen Idee

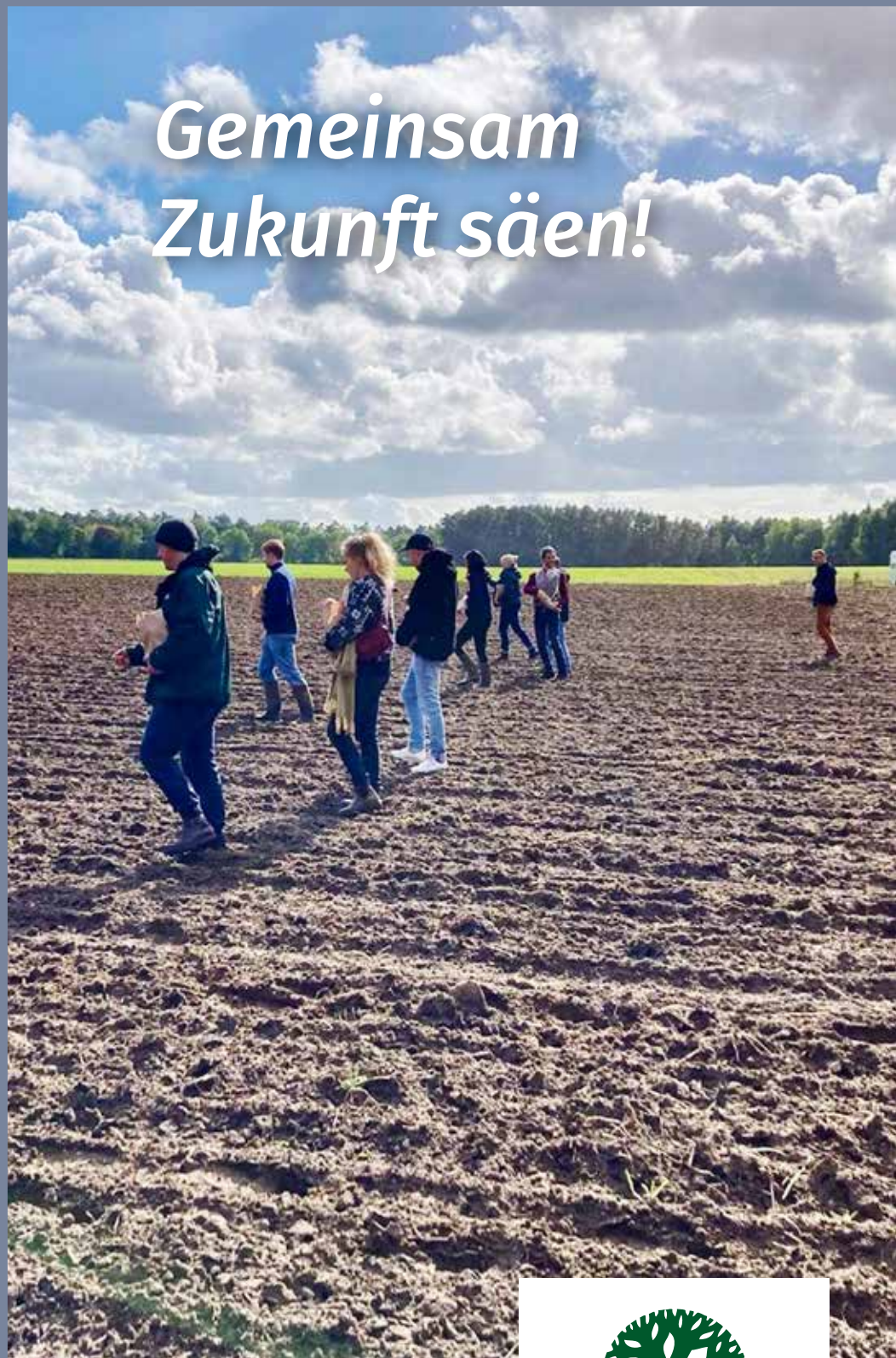
Mit der Gründung der Landbauforschungsgesellschaft im Jahr 1969 hat die Familie Bauck eine neue Form des gemeinsamen Wirtschaftens geschaffen. Seitdem sind die landwirtschaftlichen Flächen und Gebäude der drei Bauckhöfe im Besitz der Landbauforschung und werden gemeinnützig verwaltet. Mit der Umstellung des Bauckhofes auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise durch Eduard und Wilhelmine Bauck im Jahr 1932 nahm die Geschichte ihren Anfang: Die Gründungen der Bauck GmbH sowie der Gemeinnützigen Landbauforschungsge-

sellschaft Sottorf sind Meilensteine im biologisch-dynamischen Landbau. Der Impuls wirkt bis heute. Die Bauckhof-Assoziation kann auf eine erfolgreiche und bewegte Geschichte zurückblicken. Persönlichkeiten, Ideen und die Entwicklung der Bauckhöfe und Firmen werden vorgestellt, und gleichzeitig wird ein Blick nach innen gewagt, zu den Menschen und dem Menschlichen.



191 Seiten, A4, ISBN 978-3-947379-20-0, 15 Euro + Versand: info@initia-medien.de

Unterstützen Sie unsere Forschungs- und sozialen Projekte!



*Gemeinsam
Zukunft säen!*

Spenden-Konto

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft mbH

IBAN: DE72 2405 0110 0003 0085 21

BIC: NOLADE21LBG

Verwendungszweck: Boden

Die Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH ist berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.



Gemeinnützige Landbau-
forschungsgesellschaft
Sottorf mbH