



Schon wieder Weihnachten!

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns sehr, Euch oder Ihnen allen wieder einen herzlichen Weihnachtsgruß zukommen zu lassen. Nicht nur die Hofleute haben statt zur Mistgabel zum Stift (Laptop) gegriffen und von ihrer Arbeit und vom Hofleben erzählt. Viel Freude beim Lesen! Werner Ehringfeld



Über das landwirtschaftliche Jahr

von Bernd Schnabel

Im Rückblick ist es für mich immer spannend, das Wettergeschehen zu erinnern – hängt daran doch die Entwicklung der Vegetation und der ganze Verlauf der Ernte. So auch für das vergangene Jahr: Erst ein schöner Winter mit einer recht langen Schneeperiode, dann ein kühles Frühjahr bis weit in den Mai hinein – die Apfelblüte war über Wochen wie konserviert. Schließlich wurde es warm und feucht, so dass wir in der zweiten Juniwoche eine Großaktion mit dem Heuen starteten. Dank unseres hochmotivierten Hofteams konnten wir die Heuhalle füllen und über 100 Großballen in einer Woche bergen. Es folgte wieder eine lange wechselhafte Wetterlage ohne rechten Sommer. Erst in der zweiten Augustwoche ernteten wir den zweiten Heuschnitt, abermals in nur wenigen Tagen. Ähnlich schwierig war es mit der Getreideernte. Gute Wetterbedingungen fürs Dreschen gab es kaum. Im regenreichen Jahresverlauf konnten sich Wald und Wiesen von der Trockenheit der vergangenen Jahre erholen. Kühe und Rinder mögen es gerne kühl und feucht. Die ganze Saison,





von April bis November, war täglicher Weideaustrieb möglich. Unser Weidetagebuch verzeichnete fast keine Nachtweide (nur bei sehr starker Hitze). Im Stallgeschehen sind es immer freudige Tage, wenn die Kühe ausgetrieben werden und im Herbst sogar bis zum Schafbuckel in einer langen Reihe „hinaufzügen.“ Gute Zeiten mit leichten Geburten, gesunden Kälbern und reichem Milchfluss wechseln mit schwierigen Zeiten. Dann sorgen wir uns um kranke Tiere, komplikationsreiche Geburten und müssen vielleicht sogar vor der Zeit von einem Tier Abschied nehmen. Das betrübt dann alle am Hof. Das Gesetz des Lebendigen ist nichts Festes, Statisches und überrascht mit unverhofften Herausforderungen.

So genannte FFH-Wiesen sind ein großer Teil unserer Hofflächen. Solche Wiesen zeichnen sich mit besonderen

Merkmale aus, und das möchte ich gerne einmal erläutern. Unter einer Wiese versteht man eine Pflanzengemeinschaft aus Gräsern, Kräutern und Kleearten, die ganzjährig den Boden bedecken, und je nach Standort, d.h. Bodenbeschaffenheit, Höhenlage und Niederschlägen bestimmte Arten beheimaten. Bei uns auf der Schwäbischen Alb hat sich auf dem Kalkuntergrund, der dünnen Krume und in Berglage (fast 800 m ü.NN) eine eigene Kräuter-Wiesen-Gesellschaft gebildet. Wir finden den Wiesenbocksbart, Wiesenstorchschnabel, Wiesenpippau, Wiesenkerbel,

Schafgarbe, Margueriten, weißen und roten Klee, Skabiose und vieles mehr. Die meisten Wiesen sind durch den Einfluss des Menschen entstanden, auf Flächen, die für den Ackerbau untauglich waren. Über Generationen wurden die Wiesen nur für den Heuschnitt gemäht, da Gärfutter und die Technik des Silierens noch nicht bekannt waren. Der Heuschnitt ist auf der Albhochfläche erst im Juni möglich, wenn die meisten Pflanzen ausgereift sind, also blühen und aussamen. Dieses



Rauhfutter war ausreichend für die Kühe und ermöglichte eine Milchleistung von ca. 3000 l im Jahr (das ist etwa ein Drittel im Vergleich zu heutigen Hochleistungsbetrieben). Im Zuge der Intensivierung der Landwirtschaft, den wachsenden Viehbeständen, höherer Milchleistung und größeren Maschinen wurde das arbeitsintensive Heuen immer mehr zugunsten des Silierens verdrängt. Heute werden die Wiesen nicht mehr zweimal (wie früher) sondern bis zu fünfmal in einer Saison geschnitten, dazu noch stark gedüngt, so dass nach wenigen Jahrzehnten die Artenvielfalt rapide abgenommen hat. Das führte im Jahr 2000 in der EU zum Beschluss eines Schutzprogramms für die noch bestehenden artenreichen Wiesen: FFH (Flora und Fauna Habitat). Rund um den Hof Ziegelhütte beispielsweise existieren 20 Hektar dieser Schutzflächen. Für uns Bauern bedeutet das erhebliche Einschränkungen. Düngung darf nur begrenzt erfolgen, nicht mehr als zwei Schnitte im Jahr, wenig bis gar keine Weidenutzung und ständige Kontrollen der ausgewiesenen

Zeigerpflanzen. Mit unserem ausgeglichenen Tier-Land-Verhältnis und unserer Heuwirtschaft tragen wir zur Erhaltung dieser besonderen Biotope bei. Über den Winter ruhen nun die Wiesen, sammeln im Erd- und Wurzelreich Kräfte, um im Frühjahr wieder zum wundervollen Blumenmeer zu erwachen.

Eine Kuh macht Muh

von Susanna Lindeke

Das Muh der Kuh gehört so inniglich zu ihr, wie die beiden Wörter schon ahnen lassen. Von Kuh zu Muh ist es ja nur ein Konsonanten - Wechsel. Und wann muht die Kuh? Begegnet man einer Kuhherde auf der Weide, kann es sein, dass die schweigsame Gruppe stundenlang keinen Laut von sich erklingen lässt. Erst wenn ein Mensch kommt, um sie nach Hause in den Stall zu holen, kann schon mal eine muhende Antwort ertönen, doch selbst da ist es möglich, dass auf dem



gesamten Heimweg nur die Rufe des Bauern oder der Bäuerin erschallen. Im Stall kann es sein, dass die eine oder andere sich mühend meldet, weil sie am Ende der Fütterungsreihe steht und es nicht erwarten kann, bis die Gabel Heu oder Gras auch vor ihrem Maul landet. Auch habe ich es erlebt, dass Kühe oder Rinder rufen, einfach weil sie Durst oder Hunger haben, also weil das Wasserfass leer ist, oder weil der Fütterungsrythmus

nicht eingehalten wurde. Um untereinander zu kommunizieren, gebrauchen die Kühe jedoch kaum Laute, sie bedienen sich vor allem der Körpersprache mit Schieben und Drücken, indem sie ihre Hörner ineinander verkeilen aber auch lecken und zärtliches aneinander lehnen. Die unterschiedlichsten Muh-Laute sind am häufigsten in der Kommunikation mit dem Nachwuchs zu vernehmen. Das beginnt schon bei der Geburt. Zunächst ist es ein Brummen, dann unter den Wehen ein schrei-artiges Muhen, welches schon so manchen Bauern oder Bäuerin aus dem Schlaf geweckt hat, um in den Stall zu eilen und Geburtshilfe zu leisten. Sobald das Kälbchen dann geboren ist, wird es wieder zu einem sanften, fast zärtlichen Muhen. Das ist der Beginn eines langen Gespräches zwischen Kuh und Kalb. In der Natur bringen Kühe ihre Kälber abseits der Herde zur Welt und die Kuh pendelt dann bis zu 2 Wochen zwischen Herde und Kälbchen. Erst nach dieser Zeit ist die Bindung der beiden so stark, dass die Mutter das Kälbchen mit in die Herde führt. Bis dahin entwickeln Kuh und Kalb eine so starke Einheit, dass sie sich im Durcheinander der Kuhherde jederzeit



Kein Käse, sondern Presskuchen von der Maische aus der Apfelsaftherstellung

wiederfinden. Nun sind unsere Milchkühe eine lange Kulturgeschichte mit dem Menschen gegangen und wurden von ihm gezüchtet, versorgt und gepflegt, so, dass wir eine immer wichtigere Rolle im Leben der Tiere einnehmen, soweit sogar, dass sie zum Teil ohne uns Menschen gar nicht mehr überleben würden. Daraus erwächst unsere Verantwortung für sie. Unser Anliegen auf der Ziegelhütte im Umgang mit den Kühen ist es, ihnen ein wesensmäßiges Verhalten zu ermöglichen. Dazu gehört für die Milchkuh, (als Säugetierexpertin) der Kontakt zu den Kälbchen, für welches ursprünglich ihre Milch gedacht ist. Seit über einem Jahr haben wir begonnen unsere Ammenkuh Rena täglich mit 2-3 Kälbern zusammen zu lassen. Dabei konnten wir beobachten wie viel Körperkontakt und Kuh-Kalb Interaktionen stattfinden. Diese werden sowohl von den Kälbern als auch der Kuh intensiv gesucht und erwidert. Dazu gehören Lecken, intensives Aneinanderreiben, sowie Stupsen und Schieben. Die Kälber haben dadurch eine längere Säugezeit in welcher sie ihrem ausgeprägten Bedürfnis zu

nuckeln nachkommen können. Da wir möglichst vielen Kälbern und Kühen dieses Beziehungserleben ermöglichen wollen, haben wir nun einen Stallanbau geplant. Der Bauantrag ist genehmigt und wir hoffen nächstes Jahr bauen zu können. Dabei soll ein Kuh- und Kalbbereich entstehen, wo sich Mütter und Kälber vor oder nach dem Melken treffen können, oder wir nutzen den Platz für eine kleine Ammenkuhherde. Für uns Bauern wird das viel Veränderung in der Stallroutine bedeuten. Mehr Kuh- und Kalbbeobachtung und Begegnung sind notwendig, damit kein Tier aus dem Blick gerät und wir vertraut bleiben. Auch die Wirtschaftlichkeit muss im Blick behalten werden, da wir uns dann die Milch mit den Kälbern teilen müssen und somit weniger Milch in den Käsekessel fließt. Wir werden wahrscheinlich verschiedene Möglichkeiten ausprobieren müssen, um die passende Herdenführung für unsere Kühe und Kälber vor Ort (Fütterung, Gesundheit, Arbeitsabläufe usw.) herauszufinden. Auch stellt uns die Finanzierung des Stallanbaus vor Herausforderungen und wir wären außerordentlich dankbar, wenn sich der eine oder

andere mit einem Privatdarlehen oder einer Spende beteiligen möchte?

Vom Teamwork und der Milchverarbeitung:

Impressionen aus der Käserei

Von Kenneth Stange

Dienstagmorgen, kurz vor 6 Uhr, mein Blick schweift von unserer Wohnküche zu den Käsereifenstern, während mein Morgenkaffee noch dampft. Ellen ist schon da. Pünktlich wie die Maurer, genau wie jeden Morgen, wenn sie arbeitet. Ich muss schmunzeln, so eine Zuverlässigkeit imponiert mir schon. Darüber freue ich mich, während ich den letzten Schluck Kaffee genüsslich die Kehle herunterlaufen lasse, mich ankleide, die Treppe hinuntersteige, die schwere Haustüre mit einem lauten Quietschen öffne und die paar Schritte zur Käserei gehe. „Guten Morgen, können wir?“ „Mia könna“, antwortet Ellen durchs offene Fenster und ich laufe zum Melkhaus und pumpe erst Wasser durch



Wir freuen uns über jede Spende!

Verein Hof Ziegelhütte

DE72 6115 0020 0007 1161 17

verein-hof-ziegelhuette@gmx.de

hof-ziegelhütte.de Werner Ehringfeld

die Leitung, dann Milch hinterher. Danach mache ich Feuer im Heizungskeller und betrete die Käseerei. Ein Geruch von Milch und Käse empfängt mich. „Wieviel Camembert machen wir heute, wieder 280 Liter?“ Ellen entgegnet mir, dass das wohl reichen solle und ich beginne den Alpkäse von der Montagsproduktion schönzuschneiden und mit Datum zu versehen. Kunstvoll ritze ich die Zahlen in den Käse, anschließend wandert dieser ins Salzbad. Für 48 Stunden. Käselaiab an Käselaiab liegt er endlich dann in der Lake, 20% Salzgehalt. Es riecht salzig. Die Käsereste wandern in den Hühnereimer, die Formen spüle ich allesamt vor. Währenddessen hat Ellen schon begonnen, die Käse im Reiferaum zu pflegen. Entweder mit der Spezial- Käsebürste oder durch Tauchen in die Salzlake, wie beim Vesperkäse. Außerdem dreht

sie die Camemberts und reinigt die Reiferäumlichkeiten: Gründlich und mit Perfektion. Schließlich dreht einer von uns noch die Käse über dem Salzbad. Alles läuft ohne viele Absprachen, wie ein geöltes Uhrwerk, in gleichmäßiger und entspannter Atmosphäre, halb Acht. Ich gehe zur Morgenbesprechung, der Pasteur hat die Milch mittlerweile auf etwa 65 Grad erhitzt. Die Milch muss bald wieder heruntergekühlt werden. „Ich geh dann man, bis nachher.“ Als ich wiederkomme, ist die Wanne voller Formen, Gitter, Eimer und weiterer Utensilien, eingelegt in heißes Wasser. Die Milchsäurebakterienkultur hat Ellen zwischenzeitlich zur Milch hinzugefügt. Jetzt ist erstmal Putzzeit. Vier Arme, zwei Bürsten, viele Gitter wenig Worte, es läuft einfach, auch das Putzen. Fertig. Das Lab wird in die Milch gegossen. Homöopathische Mengen. Die Wanne wird ausgespült und die Formen für die Camembert- und Brieherstellung wandern von den Laugebädern in die saubere Wanne. Dort werden die Reinigungsmittelreste gründlich abgespült, alles wird sortiert und vorbereitet. Schöpfkelle und Schaufel. Handwerkliche Milchproduktion vom Feinsten. Auch die Perlenformen.



Schabzigerklee im kleinen Becher. Und Pfefferkörner für den Pfefferbrie. Die Milch ist dick geworden und wird mit der Harfe in kleine Würfel geschnitten. Kreuz und Quer. Und immer wieder gerührt, nach 15 Minuten, erst sanft, später etwas robuster. Die Würfel sind fester geworden, die Zeit des Schöpfens naht. Ellen schnappt sich eine Form und ich den Löffel für den Schabzigerklee. Zuerst die Perlen, Schicht für Schicht den Klee dazu. Dann Brie, Brie mit grünem Pfeffer und schließlich Camembert vom Rest. Ellen schöpft, ich assistiere. Oder umgekehrt. Flexibilität gehört zu unserem Alltag. Es ist vollbracht. Stolze 48 Perlen, 12 Brie und vielleicht 150 Stück Camembert. Nachspülen, Kessel reinigen und Gullis. Die aber erst ganz zum Schluss. Dann noch drehen einige Male bis zum Abend und am nächsten Morgen ins Salz. Ich ziehe mich um, kurze Besprechung: „Tschüss Ellen, bis morgen“

Warum der Käse so gut schmeckt? Sicherlich liegt's an der Milch und auch am guten Futter. Das wichtigste ist aber unsere Teamarbeit in der Käserei: Wir helfen uns gegenseitig aus und jeder schaut auch auf den anderen. Wir sind im stetigen Gespräch und im Austausch miteinander. Gereift mit den Jahren, ganz wie die Käse. So funktioniert es und meist sind wir höchst zufrieden.

Kurzinterview mit Katrin Bogner

Die Fragen stellte Werner Ehringfeld

Liebe Katrin, für mich gehörst du zum "Urgestein" der Ziegelhütte, du hast dort lange gearbeitet und gewohnt, warst mit deiner Familie Teil der GBR, dann hattest du noch lange Verantwortung im Vorstand des Vereins übernommen. Wie lange war das und wie schaust du zurück?

Im Sommer 1998 bin ich mit unseren 3 Kindern auf die Ziegelhütte gezogen. Hans, mein Mann, hatte schon ein Jahr früher dort oben zu arbeiten begonnen. Als wir im Hofhaus eingezogen sind, gab es noch keine Maarstube, der Verkaufsraum waren zwei Traktor-Garagen. Ein Teil der Käserei



war noch der alte Anbinde-Kuhstall und dort, wo jetzt der neue Laufstall und die Heuberge-Halle stehen, war eine der Hofwiesen. Zu Beginn waren wir mit dem Hof noch ganz Teil der Jugendhilfe-Einrichtung. Am 1.1.1999 haben die beiden Hoffamilien, Schnabel/Kruse und Bogner, eine GbR gegründet und sind gleichzeitig in die Selbständigkeit gegangen. Für die Jugendlichen hat sich in ihrer Arbeit auf dem Hof nichts geändert, aber der Hof hat ab diesem Zeitpunkt selbständig gewirtschaftet. Die folgenden Jahre waren geprägt durch Bau-Maßnahmen: Maarstube, Laufstall und Heubergehalle, Käserei, Jungviehstall – inzwischen war der eigene Hofverein gegründet und unser viertes Kind, Lennart, geboren worden. Bei unserem Auszug im Sommer 2012 war die Planung für den Ausbau über der Maarstube zu einer Lehrlings- und Praktikantenwohnung in vollem Gange. Meine Arbeitsschwerpunkte auf dem Hof waren die Buchführung, die Maarstube und, nicht zu vergessen, das weihnachtliche Stallsingen. Von 2012 bis 2014 habe ich weiterhin von Bad Boll aus

die Buchführung für den Hof gemacht, bis Susanna Lindeke, die neue Bäuerin, soweit eingearbeitet war, dass sie die Buchführung übernehmen konnte. Im Frühjahr 2015 ist Frau Wetzels vom Vorstand des Hof-Vereins zurückgetreten und ich bin dazu gekommen, wieder mit dem Schwerpunkt Buchhaltung. Dieses Amt habe ich im Frühjahr dieses Jahres abgegeben. Ich habe den Hof Ziegelhütte aus sehr verschiedenen Perspektiven erlebt, als aktive Bäuerin, als Angestellte und als Vereins-Vorstand. Es war für mich sehr stimmig, über die ganzen Jahre für den Hof aktiv zu sein, weil ich mich auch nach unserem Weggang weiterhin sehr mit dem Hof und seiner Entwicklung verbunden gefühlt habe und nach wie vor fühle.

Was hat deine Arbeit besonders geprägt, bzw. was war einmalig oder besonders für Dich?

Für mich ist die Ziegelhütte Teil einer besonderen Landschaft, meinem Gefühl nach, ein Ort, an dem gute kosmische Kräfte wirken. Auch hat mich schon immer der Name `Randecker Maar` (Maar bedeutet Meer) angesprochen, und immer wieder habe ich an der Maarkante gesessen und mir vorgestellt, dass das Maar noch immer mit Wasser gefüllt sei. In der alltäglichen Arbeit habe ich die Vielfältigkeit der Arbeitsbereiche gemocht und die Verbindlichkeit und Intensität innerhalb der Hofgemeinschaft inklusive aller Mitarbeiter. Man ist nicht nur zur Arbeit gegangen, sondern der Arbeitsort war immer auch Lebensort. Als sehr bereichernd habe ich unsere Arbeitstreffen mit den Mitarbeiterinnen in Erinnerung, in denen natürlich Dienstpläne besprochen wurden, aber auch immer viel Persönliches mitgeschwungen ist. Für die Vereins-Tätigkeit war hilfreich,

den Hof-Alltag so gut zu kennen, und der Wechsel vom Hof zum Verein hatte auch manchen Perspektiv-Wechsel zur Folge.

Was gibst du Verein und Hof mit auf den Weg?

Ich wünsche dem Hof und dem Verein immer wieder helfende und inspirierende Menschen, die die Besonderheit der Ziegelhütte erleben, sich mit diesem Impuls verbinden können und bereit sind, als Kunde, als Helfer, als Mitarbeiter, als Spender die Arbeit am Hof zu unterstützen und somit den Fortbestand des Hofes in die Zukunft hineinzusichern.

Vielen Dank, liebe Katrin!

Pflügen wie vor 80 Jahren

von Christine Barth

Zeichnung: Waldorfideenpool

Im Rahmen unserer Ackerbauepoche durften wir, die 3. Klasse der Kirchheimer Waldorfschule an zwei Tagen Anfang November die Ziegelhütte besuchen und unseren eigenen Acker bestellen. Voller Tatendrang fuhren wir in dichtestem Nebel in Kirchheim los und wurden über den Wolken von strahlendem Sonnenschein empfangen. Unser Feld hinter dem Schafstall bearbeiteten wir zunächst mit einem Eisenpflug, den immer 22 Kinder zogen und Bernd Schnabel, mit viel Kraft



und Geschick, Furche um Furche durch den Acker führte. Trotz der vielen Kinder, die zogen, war es für jedes eine anstrengende Arbeit und immer wieder ließen sich einzelne Kinder ablösen, um ein bisschen durchzuschauen. Sehr eindrücklich konnten wir erleben, was es früher bedeutet haben mag, von Hand sein Feld zu bestellen und welch großen Wert ein Arbeitspferd dargestellt haben muss. In der darauffolgenden Woche, nachdem sich die umgepflügten Schollen ein wenig gesetzt hatten, folgte unser zweiter Ausflug auf die Ziegelhütte. Das Wetter, dem wir in der Vorwoche in Kirchheim entflohen waren, empfing uns dieses Mal trüb und klamm! Glücklicherweise waren die Tage zuvor trocken genug gewesen, dass wir unser Feld eggen konnten. Die Erde krümelte vorbildlich und wir konnten, am Rand das Feld umschreitend und den Säerspruch sprechend unseren Winterweizen ausbringen. Nun hoffen wir, dass unsere Körnlein gut

angewachsen sind und einen wohligen Winterschlaf im liebevoll bereiteten Saatbett halten und sind sehr gespannt, wie wir unser Feld im Frühjahr vorfinden. Den „Ziegelhüttlern“ herzlichen Dank für dieses schöne Erlebnis! Wir freuen uns jetzt schon auf die Ernte –bei mildem Septemberwetter!



Präparate: Magie oder Hokus Pokus?

von Werner Ehringfeld

Im Herbst trafen sich einige Landwirte, Helferinnen und Helfer und eine Beraterin vom Demeterbund auf dem Hof, um Präparate herzustellen. Diese ganz besondere Arbeit, die auf fast 100-jährige Angaben Rudolf Steiners im Landwirtschaftlichen Kurs beruhen, hat etwas Magisches, kann man doch nicht ganz verstehen, was man da tut. Gerade in unserer materialistischen Zeit ist es etwas ganz Besonderes, sich dieser Tätigkeit zu widmen. Letztens sah ich eine Sendung im Fernsehen über Bio-Landwirtschaft, da machte sich eine populäre Chemikerin über das Hornmistpräparat lustig, indem sie immer wieder beifallsheischend über „Kackhörnchen“ sprach. Das tat dann schon weh, wenn man dem Gegenstand des Spottes positiv zugewandt ist. Allerdings hatte ich auch Verständnis für ihre Haltung, war ich doch auch seiner Zeit ein ungläubiger Thomas. Als ich 1982 meine konventionelle Gemüsegärtnerausbildung



absolvierte, sympatisierte ich zunächst stark mit Bioland. Die biologisch-dynamische Methode war mir sehr fremd, sollte sie doch mit „merkwürdigen Methoden“ zu tun haben. Der ganze Kosmos würde miteinbezogen. Wie sollte man da mitkommen? Glücklicherweise lernte ich die Anthroposophie mehr und mehr kennen und verstand, dass es noch mehr zwischen Himmel und Erde gibt, als man landläufig so annimmt. Pragmatisch veranlagt, testete ich schließlich einige dieser „merkwürdigen Methoden“, stellte selbst Versuche mit verschiedenen Kompostpräparaten an und konnte bemerken, dass diese tatsächlich wirkten. Die präparierten Komposte überzeugten durch mehr Vitalität (mehr Würmer und Insekten) und feineren Humus, was auch mein damaliger Bioland Kollege zugeben musste. Als später in einem Gewächshaus die Tomaten von der Braunfäule betroffen waren,

wendeten wir erfolgreich das Kieselpräparat an, um den Befall zu mindern. Seitdem bin ich praktisch überzeugt, dass an der Sache was dran ist, dass es Sinn macht Präparate herzustellen und anzuwenden. Ich brauche keine wissenschaftliche Begründung! Auf der Internetseite des Demeterbundes findet man folgende schöne Beschreibung: „Das lateinische Wort Präparat bedeutet soviel wie „das Vorbereitete, das Zubereitete“. Die biodynamischen Präparate sind vitalisierende Zubereitungen für Boden und Pflanzen. Als eine Art Heilmittel für die Erde fördern sie auch Wachstum und Qualität der Pflanzen sowie die Tiergesundheit. Für ihre Herstellung werden pflanzliche, mineralische und tierische Substanzen kombiniert und natürlichen Kräften ausgesetzt, um sie dann in veränderter Form der Natur wieder zuzuführen. Die Kompostpräparate werden aus den Heilpflanzen



Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian hergestellt“.

Bei der herbstlichen Aktion auf dem Hof wurden drei der Kompostpräparate, Eichenrinde, Löwenzahn und Kamille sowie das Spritzpräparat Hornmist auf den Weg gebracht. Es hat Freude gemacht ganz praktisch bei „merkwürdigen Methoden“ zu helfen!

Das Bienenjahr

von Steffen Tippmann

Beim Blick zurück auf das Imkerjahr ist vor allem das herausfordernde Wetter eindrücklich. Das Frühjahr, in dem das Bienenvolk die Volksstärke aufbaut und somit den Grundstein für die restliche Saison legt, war besonders nass und kalt. Imker, die bei blühenden Streuobstwiesen die Futtertränken der Bienen mit Zuckerwasser füllen mussten, waren in der Region daher leider keine Seltenheit. In den folgenden Monaten erschwerte zudem das stürmische und unbeständige Wetter die Sammelbedingungen für die Bienen. Trotz der mäßigen Flugbedingungen habe ich versucht ein regionales „Trachtfließband“ für die Bienen im Einklang mit dem Wetter und den regionalen Blühlandschaften zu verwirklichen. In den heutigen Kulturlandschaften mit den oft fehlenden Blühpflanzen eine große Herausforderung, die nur in Zusammenarbeit mit den Landwirten zu meistern ist. So konnte ich dieses Jahr beispielsweise ein Buchweizenfeld eines Bioland-Kollegen auf der Alb anwandern um diesen aromatischen und facettenreichen Honig zu ernten. Ich freue mich schon auf das kommende Jahr und bin gespannt welche Wetterbedingungen und Blühlandschaften mich und die Bienen erwarten



Kurzinterview mit Christine Barth

Die Fragen stellte Werner Ehringfeld

Liebe Christine Barth, wir freuen uns, dass du mit uns im Vorstand des Hofvereins arbeitest. Woher kommst du ursprünglich, was machst du beruflich und wie und wo lebst du jetzt?

Geboren bin ich im Südschwarzwald, als ich 12 war, kam ich mit meiner Familie in den Raum Göppingen. Nach der Schule habe ich eine Ausbildung zur Goldschmiedin gemacht und war im Anschluss für drei Jahre auf der Walz. Während meiner Wanderschaft habe ich meinen Mann kennengelernt und wir leben inzwischen mit zwei Kindern in Schopfloch. Beruflich habe ich mich neu orientiert und arbeite jetzt als Klassen- und Handarbeitslehrerin an der Kirchheimer Waldorfschule.

Was verbindet dich mit dem Hof Ziegelhütte?

Die Ziegelhütte kenne ich schon seit ungefähr 30 Jahren, ich war in der gleichen Klasse wie unser Vorstandskollege Florian Kirchner, er hat ja damals hier gelebt. Nach unserer Wanderschaft hat mein Mann eine Ausbildung zum Jugend- und Heimerzieher gemacht. Damals lebten wir in einer Mitarbeiterwohnung am Michaelshof und ich bin regelmäßig mit meinem Sohn hier hoch spaziert

und wir haben die Kühe und die Großmutter besucht, die hier in der Käserei gearbeitet hat.

Du hast eigentlich schon genug zu tun, dennoch engagierst du dich mit und bei uns, was sind deine Motive zur Mitarbeit, was willst du erreichen?

Die Ziegelhütte ist für mich so ein bisschen ein Sehnsuchtsort. Ich bin ein landwirtschaftsaffiner Mensch und träume eigentlich von einem Selbstversorgerhof als Lebensort. Als ich gefragt wurde, ob ich mir die Mitarbeit im Vorstand vorstellen kann, habe ich mich sehr gefreut, zunächst einfach aus ganz persönlicher sympathischer Verbundenheit. Inzwischen überschaue ich ein bisschen mehr, ein wie komplexer Organismus dieser Hof ist und fühle mich tatsächlich etwas geehrt, daran mitzuarbeiten, zukünftige Prozesse mitzugestalten und auf den Weg zu bringen.
Vielen Dank, liebe Christine!

**Schöne Weihnachten und
alles Gute für 2022!**

„Übergänge sind spirituelle Räume.“ (Ueli Hurter)

von Marianne Kruse-Schnabel

Jedes Jahr ist der Beginn der Adventszeit ein Übergang in einen anderen Raum. Draußen in der Natur erlebe ich es deutlich, besonders wenn – wie auch in diesen Tagen – der erste Schnee fällt und Frost und Kälte Einzug halten. Bäume, Sträucher, Kräuter, sie scheinen darauf vorbereitet – ich frage mich ob denn alles gut versorgt ist und was ich noch hätte „in Sicherheit bringen“ sollen – und ja, immer gibt es einen „Rest“. Und jedes Mal beginnt mit den ersten Wintertagen eine andere Zeit am Hof. Deutlicher ist ein Übergang, ein Wechsel der Jahreszeiten kaum zu erleben. Diesem Erden-Atem nachzuspüren, zu empfinden, was in der Natur geschieht und aufmerksamer zu werden ist eine beständige Übung für mich. Übergänge, Wechsel und Atembewegungen zeigen sich auch im Hof Alltag. Menschen gehen ein und aus, kommen, verbinden sich und nehmen wieder Abschied. Unsere Tätigkeiten folgen den Kreisläufen des Jahres, im Sommer weit ausgebreitet in den ganzen Umkreis, im Winter begrenzt auf den Hofraum (nur für die Waldarbeit geht es hinaus). Die Kühe wandern Sommers über täglich auf die Weiden, jetzt sind alle „aufgestallt“. Und die Themen untereinander, Fragen, Inhalte

folgen ebenfalls diesem Weg nach Innen. Wie schön, wenn dann Zeit ist für Begegnung und Gespräch mit anderer Qualität. Ich freue mich darauf und wünsche allen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen inspirierenden Übergang in das neue Jahr.

Wir gedenken Karl Treß. Er war Pate für den Hof Ziegelhütte bei der Demeter- Anerkennung 1995

