

Ein gesegnetes Jahr 2006



Entwicklung geht langsam
aber in zehn Jahren.....?



Raum für Entwicklung

Lachen und Weinen
Lachen und Weinen
halten den Menschen am Leben
Und halten ihn nicht nur am Leben
sondern bewgen iihn auch
Nicht aufzugeben
Nicht bitter zuwerden
Erfinderisch zu sein
Andere verstehen zu lernen
Einen Platz anzubieten Vielleicht auch eine Suppe
Und Brot
Wärme zu verschenken Es könnte Christus selbst sein
Der um Aufnahme bittet
Und wer dies
sich wirklich vorstellen kann
Hat alle Gewalt besiegt
Erlebt den Triumph des glaubens
Und heilt den Frieden
Auf das Gottes Erde
Heimat wird
Für alle Welt

Hans Dieter Hüsich

Kein Jahr ist wie das Andere

Gerade in der Landwirtschaft wiederholt sich vieles Jahr für Jahr und die Zeit scheint bisweilen langsamer zu gehen als anderswo aber auch wir sind gebunden an die moderne Zeit mit Computern, schnellen Autos und auch wir achten auf Die Armbanduhr (S.42 Manfred Hausmann). Trotzdem läßt sich vieles nicht planen und gerade wir können sagen: Kein Jahr ist wie das Andere.

Das bezieht sich auf das Wetter, das Wachstum und die Menschen von nah und fern(S.17 C. v Schwanenflügel). Leider mussten wir diese Jahr ein paar Veranstaltungen im Schafstall absagen. Der Grund dafür liegt in der Schließung unseres Jugendheimes mitten in der Saison . Seit 52 Jahren gibt es den „Wörmer Schafstall“ als Jugendheim, jedes Jahr hatten wir, meist auf Veranlassung besorgter Eltern, erneuten Kontakt zu immer wieder neuen Behörden, die meisten Bedenken waren schnell ausgeräumt, neuen oder entdeckten Vorschriften wurde Genüge getan, und bei allem Ärger und allen Kosten lief der Betrieb weiter. Vor einem Jahr hatten wir gerade die meisten Voraussetzungen für die Beherbergungsgenehmigung geschaffen als uns die feuerpolizeilichen Vorschriften nach 52 Jahren (toi-toi-toi) ohne Vorfälle einholte.

Die Behörden sind uns im Prinzip wohlgesonnen, sagen wir sollen unsere Arbeit weitermachen, aber das hilft uns in der Sache nicht weiter: Der Umbau schien

Wo sind die denn hier die Schüler



notwendig. Und er ist sehr teuer; denn neben Brandschutz ist für steigenden Komfort zuzulegen um etwas weniger Kontakt mit besorgten Eltern zu haben. Das heißt: eine Vergrößerung, mehr kleine Zimmer, Wärmedämmung

Wir haben dann während und mit den Schulklassen einen Anfang mit dem Umbau machen müssen. Kaum hatten wir angefangen, hieß es, das Ordnungsamt sei nicht mehr zuständig, danach erzählte uns ein Brandschutzexperte (aus Berlin), das neue Treppenhaus sei gar nicht notwendig..... Aber wir lassen uns von den Behörden nicht unterkriegen. Wir haben für einen Feuerlöschbrunnen, Türen Fenster Treppe etwa 15.000,00 ausgegeben und arbeiten weiter am Konzept und an der Finanzierung. Denn der Schafstall hat eine große Bedeutung auch gerade für die Ausbildung (S.37 Clemens v Schwanenflügel).

Das Jahr begann ruhig, aber im kulturellen Angebot änderte sich etwas, das Themen beschwerte WÖrmer SONntags FRÜHstück wurde erleichtert und viele Menschen kamen Zum musikalischen SONntags FRÜHstück nach Wörme (S.32 Sabine Haluszka-Seidel

Eike Andreas Seidel). Die Konzerte finden weiterhin sehr regelmäßig statt, neu ist, dass mit Musik auf dem Bauernhof – Proben für “Juni 2006”(S.21 Renate v. Hörsten und Teilnehmer) und Flöten im Herbst - Meisterkurs der Flötenklasse Annette v. Stackelberg (S.26 Teilnehmer) wir zwei Musikworkshops zu Gast hatten, die als Abschluß einmal ein Konzert und einmal ein Sonntags FRÜHstück gestaltet haben. Leider hatten wir durch die Möglichkeit Raum für Veranstaltungen zu bieten auch Kontakt zur GE-MA, das heißt wir sind weiter gehalten nur Musik zuzulassen, deren Urheberrechte abgelaufen ist, da sonst die Gebühren unsere kleinen Konzerte unmöglich machen würden.

Das Thaterspiel konnten wir leider nicht realisieren. Der Hofchor hatte einen Auftritt beim ersten Musikalischen Sonntagsfrühstück und einen zweiten am 19. Juni beim Benefizkonzert für die Elias-schule. Wir üben ein neues Programm und warten auf weitere Mitsänger.

Das alljährliche Sommerfest war ein großer Erfolg, es waren viele Gäste da, die Stimmung war genau die Mischung zwischen Volksfest und Bauerngarten, die von den Gästen wertgeschätzt wird. Veranstalter und Helfer waren am Abend rechtschaffen müde. Wer will nächstes Jahr helfen?

Das Wetter war dieses Frühjahr über wieder ganz in Ordnung: wir konnten im März und April die Bodenbearbeitung machen und dann einsäen. Der Mai, kühl und nass..... machte das Pflanzen von Gemüse möglich und ließ alles gut wachsen; bis auf wärmeliebende Pflanzen, für die war es zu kalt. Die Ernte begann wie jedes Jahr nur langsam, und nachdem die Winter- und Frühjahrs-salate und das Lagergemüse gegessen sind, kam, als draußen alles schon üppig grün war, wie immer die magerste Zeit des Jahres. Bundzwiebeln, verschieden Kräuter, Radieschen und endlich Zuckererbsen und dann bald Mangold, Dicke Bohnen, Freilandsalate und Bundmöhren.



Gäste soweit das Auge reicht

Aber leider blieb es nicht so vielversprechend, erst war es trocken und kalt, dann naß und kalt, und so wuchs zwar die meiste Zeit das Futter, welches in einer Schönwetterperiode geschitten und zu Heu oder Silage gemacht wurde. Aber für viele Gemüse war es eben zu kalt und trocken und dann zu naß, sie wollten nicht recht wachsen weil die Umsetzungen im Boden stockten (alle Kohlarten), die Pflanzen nicht genug Wasser verdunsten konnten (rote Bete, Mangold), weil es ihnen einfach die ganze Zeit zu kalt war (Mais, Zucchini, Kürbis) oder weil in Trocken- oder Nässeperioden die Wurzelspitze geschädigt wurde und sie beinig weiterwuchsen (Möhren). Nur mit besserem Boden, sehr großen Düngemengen (konventionell oder biologisch) oder mit Beregnung hätte man sie am wachsen halten können, aber unter den beiden letzteren leidet die Qualität der Nahrungsmittel. Bei diesen Schilderungen fragt man sich schon einmal, Was kostet die Pflege der Erde? (S. 12 Ilsabé Zucker)

Die Getreideernte dann wurde durch den Regen sehr verzögert und führte zu Qualitätsminderung bei dem Korn besonders beim Roggen. Aber es gab natürlich auch erfreuliches: Die Zwiebelernte war besonders gut, die frühen Salate waren reichlich, das Gewächshaus hat uns Tomaten, Gurken (leider zuviel Mini), Paprika und viel Basilikum und zum Schluß noch Auberginen, Rübiesel, Rucola und schon ordentlich Feldsalat beschert. Trotz starken Vogelfraßes im

Früh-sommer schien der Chicoree gut geraten und ab Oktober gab es ihn im Laden und auf dem Markt. Es zeigte sich, dass er wohl nicht so gut ausgereift war, sodass die äußere Qualität zu wünschen übrig ließ, vielleicht, auch weil wir kein Hybridsaatgut nutzten.

Dabei wären wir beim Thema Qualität und Vermarktung. Bei unse-rem Ad-ventskafee stellten wir wieder fest, dass mehr als die Hälfte der Menschen auf dem Hof sich um Verarbeitung und Vermarktung kümmern. Aber es fließt nicht nur viel Kraft hinein, die Qualitätsan-sprüche an Ware, Zertifizierung und Mar-кетинgstategie fressen Zeit und Geld und schaffen Bürojobs in Wörme. Dann ist es schön mal wieder zu hören, was Das Besondere am Hofladen in Wörme (S.29 Marion Mockenhaupt).

Am eigenen Saatgut wird weiter gearbeitet: Lupinen und Winterwicke für den Mähdrescher im Anbau für die Firma Camena und Blumen, Kräuter, Gemüse und Zwischenfrüchte im Kleinanbau für den eigenen Gebrauch sind gut gedie-hen außer den im letzten Jahr erwähnten gelben Zucchini und den Kürbissen, die leider alle nicht keimfähig waren. Den Sommerüber wird mit den Schü-ler wieder eigenes Saatgut geerntet: Viele Blumen, einige Kräuter (Basilikum, Glatte Petersilie, Krause Petersilie, Bohnenkraut) fast alle Zwischenfrüchte und von den Gemüsen Feldsalat, Rübstiel, Rucola, Endivien, Chicoree, fünf Salate,

Pulen vom Futterbohnen Saatgut



Möhren, rote Bete, Pastinaken zwei Gurkensorten, drei Paprika, fünf Tomaten, zwei Zucchiniarten, Kürbis haben wir im Kleinanbau für den eigenen Gebrauch gezogen. Dieser Bereich ist für uns besonders wichtig, weil ansonsten die Hybridsorten und die Gentechnik immer mehr das Feld beherrschen deren Lebensmittelqualität bedenklich ist. Schon heute bekommen sie auch als demeter Qualität von manchen Gemüsearten zu 60% (Tomaten, Paprika, Möhren, Kopfkohl,) und zum Teil zu 95% (Mais, Chicoree, Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli,) Hybridware. Wir bieten Ihnen abgesehen von minimalem Versuchsanbau nur Samenfestes Gemüse. Der Brokkoli aus Wulfsdorf stammt aus einer Züchtungsarbeit und ist daher auch samenfest.

Beim Gemüsebau ist immer auch zu bedenken, dass die fleißige Nancy fast vier Hektar ganz alleine (mit Carle Hoffmann und Benedikt) vorbereiten, säen, striegeln, hacken häufeln pflegen und wieder umbrechen und Zwischenfrucht einarbeiten muß, einen großen Teil der Fläche bearbeitet sie 10 bis 14 Mal.

Der neue kleine Ziegenbock hat im letzten Herbst gute Arbeit geleistet und von Februar bis jetzt sind 13 Zicklein geboren, dabei wieder ein braunes. Den Ziegen geht es von Jahr zu Jahr immer besser, wir hatten weder Probleme mit Endo- noch mit Ektoparasiten. Dank der guten Pflege und der vielseitigen Zweigernährung (im Frühjahr Kätzchenträger wie Erle, Weide, Hasel dann

Kürbissamenträger



Eiche, Esche, und Ahorn, sowie viel Traubenkirsche und im Vorwinter jetzt Nadelbäume) können die Ziegen Selbstmedikation betreiben, sind - toi,toi, toi- gesund und geben viel Milch für Ziegenfrischkäse. Im September ging der kleine Ziegenbock wieder an die Arbeit und im Frühjahr hoffen wir auf neue Ziegen. Aber unsere große Ziegenherde muß auch wieder reduziert werden und so gibt es Ziegenlammbraten und Ziegensa-lami. Und immer wieder gibt es natürlich viele Ferkel und Kälber.

Die Enten haben dieses Jahr gut Eier gelegt und vier Mütter haben gebrütet, da wir noch einige Fehler gemacht haben, und Pullen(En-tenkücken) sehr empfindlich sind hatten wir erst trotzdem nur 20, aber dann kamen noch 9 Kleine auf dem großen Teich hinterher und so ist unsere gemischte (Cajuga, ind. Laufenten, Orpington....) En-tenherde gewachsen, kämpft gegen die Schnecken und frißt Eicheln, auch Hühner und Gänse laufen über den Hof und wir mußten sie nach der ersten Ausnahmegenehmigung wegen der Vogelgrippe dann doch für sechs Wochen einsperren Mitte Dezember können wir sie wieder freilassen bevor alle außer den Zuchttieren zu Weih-nchten in den Ofen wandern.

Das vor einigen Jahren gepflanzte Obst, vor allem Äpfel wurde ge-erntet und schmeckten erstaunlich süß, und da nicht alle zum Lagern geeignet sind hat Sieglinde Steinke etwas Vom Schälen, Schnei-den und Trocknen von Apfelringen (S.10) zu erzählen. Herbst und Vorwinter haben uns dann mit Sonne und

Laubfütterernte





Enten treiben

Wärme ver-wöhnt, und ein wenig den Sommer wieder gutgemacht, hauptsächlich aber weiter Futter und Zwischenfrucht wachsen lassen. Jetzt ist auch der neue Hühnerstall fertig, die 350 Hühner sind aufgestellt die Ernte Des Jahres in Scheune, Keller und Herz und wir warten auf den Winter. Und sind dabei dankbar für alles, auch dafür, das Erste Hilfe in Würme (S. 27 Christine Rüter) diese Jahr nicht alzu häufig nötig war.



Sieglinde Steinke beim
Äpfelschälen

von Schölen, Schneiden und Trocknen
von Apfelingern.
Wir hatten in diesem Jahr sehr viel Fallobst.
Deshalb haben wir überlegt, ob wir Apfelingern
machen und haben gleich angefangen.
Zuerst schälen wir die Äpfel denn
machen wir das Kerngehäuse raus.
Dann schneidet man sie in
kleine Scheiben und legt sie
auf Tücher auf den Kachelofen.
Dort trocknen sie ungefähr
drei vier Tage. Wenn sie
trocken sind legen wir sie in
eine Blechdose. Denn sind
sie viel besser als Süßigkeiten.
Das ist meine Erfahrung
mit Apfelingern.
Sieglinde Steinke

Was kostet die Pflege der Erde ?

Aufgeschreckt durch die Nachricht eines Demeter - Landwirtes, er könne seine Kühe nicht mehr halten, gingen einige Bäuerinnen und Bauern vom Bodensee der Sache auf den Grund. Die Gründe wollten wir wissen, warum er, als ein biologisch-dynamischer Landwirt, dessen Herzstück auf dem Hof die Kuhherde ist, zu der traurigen Entscheidung kommen kann, die Erhalter der Fruchtbarkeit der Erde zum Schlachter zu bringen? Seine Antwort: Für den niedrigen Milchpreis könne er keine Milch mehr produzieren.

Tatsächlich ist das Thema Milch auch auf der großen EU-Bühne brisant. Die Schatten der Preis drückenden Weltmarktpolitik fallen auch auf die regionalen Milchpreis. Während der Liter Milch im Jahre 2001 noch für 40ct verkauft wurde, kostete er 2004 nur noch 30ct und wird 2005 möglicherweise noch auf 25ct sinken.

Gute Milch produzieren kann man allerdings nur für mindestens 45 ct. Da fand die Werbung des Supermarktes Real Anfang April treff-ende Worte: „Tage des Wahnsinns – Milch zum Spottpreis – 33 ct /l Endverbraucherpreis“! Vor 80 Filialen machten Bauern mit Kühen und Traktoren ihrer Empörung Luft.

Doch die Betroffenen – Bäuerinnen und Bauern – wenden das Blatt nicht allein. Mütter und Väter, Lehrerinnen und Lehrer, Ärztinnen und Ärzte – kurz Kundinnen und Kunden bestimmen, was wird.

Petja beim Entenhüten



Einige Zahlen sollen die Situation verdeutlichen

Auf der Erde werden genug Lebensmittel produziert, trotzdem hungert jeder 6. Mensch. 4 davon leben auf dem Lande, wo das Essen wächst. Hunger ist ein Verteilungsproblem.

Ein Bürger in Deutschland gibt nur ca. 12 % seines Einkommens für Nahrung aus, 22 % jedoch für Versicherungen

60 % der chemischen Verseuchung der Erde geschieht durch industrielle Landwirtschaft, 20 % durch private Haushalte 20 % durch die Industrie

90 % der Bevölkerung in Deutschland ist „bio“ bekannt,

84 % haben Interesse an „bio“,

40 % haben schon mal „bio“ gekauft und

3 % kaufen biologische oder biologisch-dynamische Ware.

Von den 1,5 Mio l gemolkener Demetermilch am Bodensee werden gerade einmal 5 % als Demeterprodukte verkauft.

Das verwunderte uns. Leben und arbeiten doch mehrere Waldorfschulen mit ihren Elternhäusern, 7 heilpädagogische und sozialtherapeutische Dörfer und manche andere aufgeklärte Bürgerinnen und Bürger nahe beieinander.

Der Frage auf den Grund gehen

Wir, einige Landwirt/Innen und ich, fragten bei den ca. 20 Haushalten einer Dorfgemeinschaft nach, welche Milchprodukte sie für ihre etwa 20-köpfigen Tischrunden verwenden. Viele waren der Meinung, dass sie Produkte aus der hofeigenen Käserei verwenden. Da in unserer Gruppe auch einige Landwirte aus der befragten Dorfgemeinschaft beteiligt waren, prüften diese die Buchhaltung in Bezug auf die gestellte Frage. Ergebnis: Nur zur Hälfte werden Produkte aus der Demetermolkerei dieses Dorfes verwendet. Die andere Hälfte wird wöchentlich durch eine große regionale Molkerei angeliefert.

Wir errechneten die Konsequenz, die entstände, wenn diese 20 Haushalte nur Milch von Höfen kaufen würden, die die Erde pflegen, statt an ihrer chemischen Verseuchung mit zu wirken. Wir arbeiteten die Folgen für Produzenten und Verbraucher heraus:

Gesamtbedarf der Haushalte an Milchprodukten 76 000 l

Davon aus eigener Demetermilch 40 000 l

Zugekauft, meist konventionell 36 000 l

Wenn dieses Dorf statt 40 000 l Milchprodukte in Demeterqualität 76 000 l einkaufen würde, könnten allein dadurch für 36 000 l statt 34 ct / Liter 45 ct / Liter für die Bauern realisiert werden. Mit einem solchen Milchpreis kann ein Bauer Milchvieh halten. Die Folgen für das Dorf: Etwa 7 000 Mehrkosten. Das sind 25 umgerechnet auf jeden Bewohner im Jahr.

Eigentlich nicht viel für die Frage, die dahinter steht

Wir schilderten die Ergebnisse in verschiedenen Gremien und Dorfversammlungen. Die Verwaltung meldete sich: der Lebensmitteleinkauf sei sowieso

schon zu teuer, man müsse, statt mehr auszugeben, prüfen, wo zu sparen sei.

Für so manchen Mitarbeiter wurde die große Dimension einer ganz alltäglichen Frage deutlich:

Pflege des Entenauslaufs



Können wir uns die Pflege der Erde eigentlich leisten?

Oder müssen wir aus Kostengründen Produkte von Firmen kaufen, die ihre Milch aus konventionellen Ställen beziehen, deren Landwirte immer mehr Kühe halten müssen, um den niedrigen Milchpreis zu kompensieren?

Die Folge davon ist, daß die Futtermittel - vielleicht sogar gentechnisch verändert - aus Übersee bezogen werden, weil die Futterflächen in Europa gar nicht ausreichen, die vielen Rinder hier mit eigenem Futter satt zu bekommen. Daraus wiederum ergibt sich, daß die Ackerflächen für die Lebensmittel der dort ansässigen Bevölkerung nicht mehr zur Verfügung stehen. Die Folge ist Hunger auf Grund unserer Ausbeuterei.

Unreflektierte Freude an billigem Einkauf führte dazu, dass zur Steigerung der Milchproduktion Tiermehl an vegetarische Wiederkäuer gefüttert wurde, bis BSE ausbrach. Auch Antibiotika, Hormone und andere Medikamente in Milch und Fleisch zeugen vom erbarmungswürdigen Gesundheitszustand vieler Nutztiere.

All dieses fördert, ja ermöglicht jeder von uns durch seine Kaufentscheidung.

Jeder trägt die Verantwortung mit, auch wenn er sich dessen nicht bewusst ist.

Phantasie entwickeln

In diese Diskussion über die Folgen unserer Handlungen kam mit der Post das Greenpeace Heftchen, in dem aufgelistet war, welche Molkerei gentechnisch veränderte Futtermittel zulasse. Unser kon-ventioneller Lieferant war dabei! Plötzlich gab es Grund zu sparen nicht nur, damit die eigene Kasse des Dorfes stimmt. Es wurde ein Herzensanliegen, zu prüfen, ob un-bewusst an anderer Stelle zuviel ausgegeben wird, was man zugun-sten des Milchprodukte Ein-kaufs sparen könne. Man fand solche Stellen und entwickelte Phantasie.

Die Dorfgemeinschaft bestellte die wöchentliche Lieferung der Pro-dukte aus 36 000 l Milch ab.

Welch einen wirksamen Hebel hatten wir in die Hand genommen!

Wir kamen ins Träumen: Wenn doch ein 2., ein 3. ein 4. Dorf, eine oder zwei Waldorfschulen mit ihrer Schulküche und ihren Elternhäu-tern derart auf-merksam auf die Folgen schauen würden, die der In-halt ihres Einkaufskorbes bewirkt? Schnell könnten 200 000 l Deme-termilch einen kostendeckenden Milchpreis erzielen und genügend Kühe könnten Pfleger der Fruchtbarkeit der Erde am Bodensee sein.

Politik mit dem Kochtopf

Überdeutlich wurde uns, dass beim Kauf von Fleisch, Getreide, Schokolade und Kaffee ebenso nach den Folgen unseres Kaufver-haltens zu fragen ist.

Nancy läßt sich Arbeitsschuhe anpassen



Schon M. L. King machte in einer Rede darauf aufmerksam: Wer pflückt den Schwarztee für das Frühstück? – Chinesinnen; Wer pflückt die Orangen für das Glas Saft? – marokkanische Kinder. Wer schenkt uns den Kaffee ein? Mexikanische Bauern.

Menschen der ganzen Erde sind beteiligt, wenn wir unser Frühstück genießen.

Was wir kaufen und welchen Preises wir die Ware wert finden entscheidet über Lebenswert und Überleben von Erde, Pflanzen, Tieren und Menschen.

Wenn wir hier lokal unseren Tisch in Ordnung bringen, wirken wir global ordnend. Die Agrarwende weltweit hängt von uns ab.

Jeder von uns ist Opfer und Gestalter der Welt, wie sie ist. Wer ist Opfer meiner Gestaltungen?

Kinder und Jugendliche nehmen wahr, wie wir Erwachsenen unserer Verantwortung gerecht werden.

Christus bewirkte mit seinem Vorbild vor 2000 Jahren, dass wir es heute als Verletzung der Menschenwürde ansehen, Menschen zu versklaven. Beim Einkauf tun wir das gedankenlos.

Ilsabé Zucker

Menschen von nah und fern

Dieses Jahr hatten wir das Gefühl, das die Menschen wie Zugvögel den Hof für eine Zeit als Rast-, Brut- und Arbeitsplatz schätzen. Eilige Exoten sind immer dabei und alle lassen etwas zurück, davon sei hier erzählt.

Im Januar schon kam Dario Antonio aus Brasilien um die freie Ausbildung zu machen, er hat sich bei uns engagiert um die Entenbrüterei und das Gewächshaus gekümmert

Dennis Gefgen der ehemalige Zivi ist nach einer Pause wieder zu uns in die Landwirtschaft zurückgekehrt.

Nach zwei Jahren als Lehrlinge haben uns Liv Kraft und Welf Petram verlassen um als reisende Gesellin mindestens Europa kennen zu lernen bzw. um in Potsdam als Lehrer die Interessen der Landwirtschaft zu vertreten. Zu Ostern verließ uns Tarik Sabbah der heute in einer Gärtnerei in Buchholz arbeitet. Der Zivi Paul Hoffmann und der Bäckermeister Urs Petschik feierten am 11. Juni Abschied, der erstere hat unbelastet von Altem und Papieren nachdem er Deutschland durchzogen und Schweden besucht hat Orgiva südlich der Sierra Nevada in Andalusien erreicht und arbeitet für Unterkunft, Verpflegung und geringe Bezahlung z.B. an einer Alberca (Wasserspeicher) und Pool in einem, um im trockenen Sommer eine konstante Bewässerung von Gemüsebeeten und jungen Bäumen zu gewährleisten. Es hat jede Menge Spass gemacht mit

den Kollegen Carsten und Damian, und er hat wieder einiges gelernt. (..und es war gut, dass ich auf Wöerme schon mal an der Mischmaschine stand). Urs Pet-schik ist am Birkenhof um dort Sozialtherapie zu erlernen.

Neu zu uns kam in diesem Frühjahr auch Saori Yoshino aus Japan, die im Garten und in der Milchverarbeitung war und noch in der Backstube das backen mit Roggen gelernt hat, um dem Roggen in Japan wieder Geltung zu verschaffen. Sie kam über Invent e. V., die Nachfolgerin der Karl Düsberg Gesellschaft, hatte schon einen Deutschkurs und eine Zeit im Jugendseminar Engen hinter sich, aber es fiel ihr schwer in Deutschland mit der Sprache den Gewohnheiten, dem Essen.....Frauke Grages kam als Lehrling in die Landwirtschaft, hat schon in einigen Bereichen gelernt und ist nun die Melkerin.

Auch das Team in der Backstube wandelte sich: die selbstgelernte Bäckerin Ina Kose und der Bäckermeister Martin Kastner kamen beide in diesem Frühjahr und wurden bis zum Sommerfest von der reisenden Konditorin Nicole Kling unterstützt. Im Anschluß kam Sali Malakai weil Martin Kastner der Weg zu weit wurde, er führt jetzt ein Bäckerei am Berliner Tor. Dazu kam erst Saori Yoshino und dann Carla Hoffmann die von der Gärtnerei in die Bäckerei gewechselt sind. Als Saori uns in Richtung Japan verließ kam Clara v Hörsten um tatkräftig in die Weihnachtsbäckerei einzusteigen.

Florian und Norbert beim Grünkohl schleppen



Norbert Bader und Florian Jahn heißen die beiden neuen Zivil-dienstleistenden. Da diese leider immer nur neun Monate bei uns bleiben ist der Anschluß immer etwas knapp. Aber seit Sommer arbeiten sie beide im Gemüse (Moorweide, Chicoree und Saat-gut) in der Werkstatt und beim Umbau des Schafstalles und haben die dadurch Herbstklassen gerettet. Der verletzte Finger von Norbert hatte zwischenzeitlich Probleme beim Heilen, ist jetzt aber wieder hergestellt, und Norbert hat wirklich besonders wenig Aufhebens davon gemacht. Nebenbei treiben die beiden die Enten zum Schneckenfressen durchs Gemüse und sind die besten Tagebuchschreiber seit Jahren.

Dario Antonio bekam Ende Juli Verstärkung aus Brasilien durch Marcelo Besen. Dieser freundliche Südamerikaner bekam aber sehr bald Heimweh. Lag es am Wetter, an der Sprache, an der sehr deutschen Art in der Wörmer Gärtnerei? Jedenfalls fiel es ihm nicht leicht, und als Dario genug hatte vom deutschen Wetter, der deutschen Pünktlichkeit und all der deutschen Systematik und uns erstmal in Richtung Südeuropa verließ, folgte ihm sein Landsmann Marcello bald. Jetzt sind beide wieder in Brasilien, vereint mit ihren Schönen, die das südliche Gefilde noch verheißungsvoller erscheinen ließen. Aber es gibt schon wieder zwei neue Anfragen aus Brasilien, aber wir müssen länger überlegen, wie wir Kultur-, Sprach- und Kälteschock verringern können.

Im Spätsommer kamen Milena Uhlenhoff und Paul Meyer mit Pet-ja zu uns. Milena arbeitet im Garten, dem Gewächshaus und im Saatgut. Paul übernimmt, erstmal für eine Saison, die Schüler-, Gärtner- und Festküche, eine Entlastung für Christiane v Schwanenflügel nach so vielen Jahren. Und Petja ist ein Ersatz für Benedikt der uns in Richtung Büsenbachtal mit seiner Mutter verließ. Auch Kathrin Rasche, die für eineinhalb Jahre als Lehrling der Hauswirtschaft Christiane unterstützte verließ uns zum Herbst, um ihre Ausbildung in NRW abzuschließen.

Im Herbst kam Vincent v Hörsten um das Team in der Landwirtschaft zu verstärken und die Hamburgtouren zu fahren. Daneben kamen viele, die sich vorstellten um eine Lehre zu beginnen oder einfach nur um die Landwirtschaft kennen zu lernen: Ramon Bocanegra, Daniel Diekhoff (Kurzzeitzivi), Sophie Schmidt, Paula Densing, Christiane Ramm und Markus Prinz, ich hoffe ich habe nicht zu viele vergessen.

Nach der frühen Schulklasse aus Bremen (Parcivalstraße) und der Raphaelenschule aus Hamburg-Nienstedten kam die Parcivalschule aus Berlin auf dem Hof. Die Schüler helfen uns einerseits bei Routinearbeiten wie Feuerholz machen, Zäuneziehen, letzte Frühjahrsaussaaten machen oder pflanzen Porree, Tomaten, Paprika, Auberginen, Sellerie und Kohl. Da wir dieses Jahr wenig und nur für kurze Zeit Klassen hatten, gab es keine neuen Projekte, Erdkellerbau, Steinmauer, Wasserlauf, Rührturm und Flechthecke kommen nur langsam vorwärts. Im Sommer dann gelang es uns den Schafstall Behördenkomform



Petja, Paul und Milena

herzurichten. Un so konnte im Herbst die 10. Klasse der Freien Waldorfschule Greifswald alle Zwiebeln ernten, den ersten Chicoree und die ersten Kartoffeln, sie haben den Umbau und die Gestaltung am Schafstall mitgemacht, Flechthecke geflochten, Wasserlauf weitergebaut und Traubenkirschen im Schafstallwald geschlagen.

Die 6. Klasse der Tobiasschule aus Bremen hat den zweiten Satz Chicoree geerntet und weitere Pflegearbeiten durchgeführt. Die beiden 9. Klassen der Hibernia Schule aus Wanne-Eickel haben den Bau und die Geländegestaltung am Schafstall weiter gemacht die Gewächshäuser winterfertig bzw. säen sie die Winter-salate ein, ernten Saatgut, schlagen Chicoree ein, fahren Kom-post und ernten Kartoffel, Kartoffeln, Kartoffeln.

Alle Schüler auch die, die zu zweit von einer Schule kommen, helfen uns außerdem bei allen Routinearbeiten wie Feuerholz machen, Zäune ziehen, Kulturen pflegen (hacken und jäten), helfen bei den Tieren und kochen für sich selbst und uns. Dieses Jahr hatten wir neben den altbewährten süd- und nord-deutschen Schweiz und Finnland vertreten, nächstes Jahr wird uns eine Schule aus Ungarn beehren.

Etwas in der Gesellschaft durchaus Umstrittenes haben wir gewagt, indem wir „Ein Euro Jobs“ anbieten. Und wir sind sehr zufrieden, denn die Menschen, wie Götz Werner in seiner Aktion für ein Allgemeines Grundeinkommen behauptet, sind fleißig. Nicht jede Arbeit passt für jeden, mancher wird oder

ist krank, und da-durch entstand Wechsel aber auch Hilfe besonders im Bau-reich durch Andreas Kögler und Andreas Harms auch in Büro und Garten durch Silvia Delventhal und Andrea Schröder.

So können wir nur allen, die für kurze oder längere Zeit ihre Zelte in Wörme aufgeschlagen haben an dieser Stelle danken, denn ohne sie sähe es hier anders aus. Ausserdem wünschen wir den Scheidenden viel Glück für ihren weiteren Weg und den Neuen einen guten Einstieg!

Clemens v Schwanenflügel

Musik auf dem Bauernhof

“Wir wollen nicht aus dem Internet erfahren wo Sie herkommen, sondern da mal hinfahren.....”

Ich blieb wie angewurzelt stehen und dachte: eigentlich hat Tamara recht! Als ich dann in einer ruhigen Minute die Klaviere auf dem Hof Wörme (und in der Umgebung) zusammenzählte stellte ich fest, daß die Bedingungen fast perfekt waren.

Nur einfach buchen und losfahren ging nicht, denn es sollte ein „Klavier-duokurs zur Vorbereitung des Wettbewerbes „Jugend musiziert“ auf dem Hof Wörme werden, wo ich geboren wurde. Nun wollten meine Schüler aus Hof in Bayern (Musikschule der Hofer Symphoniker, wo ich als Pianistin und Dozentin tätig bin) dahin! Nachdem die ersten emotionalen Ausbrüche beendet waren, d. h. in Wörme war man überrascht und erfreut, die Eltern hatten ihr Einverständnis erklärt, die Schüler waren sowieso sehr begeistert, kehrte die Vernunft wieder ein. Also buchte ich drei neu renovierte Ferienwohnun-gen im September für eine Woche (organisierte Übermöglichkeiten für die Teilnehmer) machte mir ein Konzept klärte die Finanzen (natürlich schwierig) und eine Woche vorher hatte ich es sogar geschafft den Firmenbus zu bekommen. Also Abfahrt: „ auf den Bauernhof zum musizieren.“

Nun, sie können sich denken, es war wunderbar: die Sonne schien eine Woche „innen „ und außen, das Essen „frisch“ aus dem Garten, aus der Bäckerei oder von den Kühen. Die Gastgeber, Bauer und Bäuerin hatten nur freundliche Worte für die immerwährende Musik parat. Die Qualität des Kurses beurteilte der Redakteur im Abschlusskonzert als brillant, leider waren fast keine Zuhörer da.

Ob die Kühe nun mehr Milch geben.....?

aber wie ich höre, sind im nächsten Jahr nur noch wenige Termine frei für Kurse dieser Art.

Renate v Hörsten

Geheimnisvolle Klänge im Kuhstall

..... ganz so weit kam es dann doch nicht, aber fast!

Sieben junge Musikerinnen und ihre versierte Klavierlehrerin hatten sich für die Woche „Musik pur“ entschieden und da es kaum irgend-wo eine ruhigere, entspanntere und gesündere Luft und Atmosphäre gibt, als auf dem Lande, entschieden wir uns, diesen Klavierkursus auf einem Bauernhof stattfinden zu lassen. Aber nicht auf irgend-einem Bauernhof, nein, es sollte der biologisch-dynamische Bauern-hof in der Lüneburger Heide sein: Hof Wörme.

Dieses wunderschöne Gehöft, gelegen unter alten Eichen, an ro-mantischen Teichen, an sprudelnden Bächen und inmitten einer weiten, ruhigen Landschaft, wurde ausgewählt, da diese Ruhe und Schönheit dazu beiträgt, dass man sich ganz auf eine Sache - in un-serem Falle auf das Erüben und Vertiefen des Klavierspiels - einlas-sen kann. Gleichzeitig konnte man sich in freien Stunden rund um den Hof in Wald und Feld oder auch auf dem Hof - in Haus und Stall, Bäckerei und Gärtnerei - frei bewegen, sich ertüchtigen und betäti-gen. Damit war auch gleichzeitig für die körperliche und geistige Ab-wechslung gesorgt, um sich darauf umso stärker wieder der Musik widmen zu können.

Der Flügel im Saal.....





Ziege bei der Selbstmedikation in Brennnesseln

Genächtigt haben die Musikerinnen nicht etwa im Heu auf dem Heu-boden - oh nein - sie schliefen in richtigen, kuscheligen Betten und unter richtigen Decken in einem der Ferienhäuser des Hofes. Das gemeinsame Kochen - natürlich mit köstlichen Demeterzutaten vom Hof - und das Essen, Aufräumen und Saubermachen hat die Ge-meinschaft gestärkt und hat Freude gebracht. Wenn man nach einem langen Tag des Übens - von morgens (erst) von 9.00 Uhr bis abends 18.00 Uhr - müde war, so ist man entweder „in die Federn“ gekrochen (die in der Bettdecke versteht sich!) oder man hat gemeinsam am Lagerfeuer zu Gitarrenklängen gesungen oder hat Spiele gespielt bis die Nacht hereinbrach.

Der tägliche Klavierunterricht, welcher zum Großteil darauf zielte die Musikerinnen für den Wettbewerb „Jugend musiziert 2006“ zu rüsten, fand auf zwei Flügel im Hausflur (fast schon Saal!) des einen Bauernhauses statt. Dort wurde dann auch das Abschlusskonzert gehalten. Die tägliche Dosis von 2- 6 Stunden Klavierüben stillten wir dann auf anderen Klavieren und Flügeln rund um den Hof und in der Nachbarschaft.

Mit im Programm standen auch Ausflüge, z. B. der zum Ostsee-strand, auch wenn sich letztendlich nur wenige in die nicht mehr ganz warmen Fluten stürzten, so war das doch ein sehr sonniger, schöner Tag für alle, da man einen Tag

mal die Musik ruhen ließ. sich setzen ließ, wie man so schön sagt. Da man nun auch schon ganz in der Nähe Hamburgs war, so entschieden wir uns sogar noch für einen Opernbesuch. Mit der Oper „La Traviata“ und einigen großartigen Stimmen, hatte sich nun noch ein weiteres unvergessliches Ereignis in unsere Erinnerung eingepägt.

So kam es, dass die sieben Musikerinnen und ihre Lehrerin sich nach einer musikalisch und gemeinschaftlich in allen klanglichen Farben wunderschönen Woche herzlich voneinander verabschiedeten und fröhlich winkend vom Hof Wörme abfahren. Dort kehrte zu dieser Zeit für einen Augenblick musikalische Ruhe ein, doch die nächste Gemeinschaft von Musikern stand schon vor der Türe.

Und wenn die sieben Musikerinnen und ihre Lehrerein nicht gestorben sind, dann üben sie noch heute....

Bethula Schu, Teilnehmerin

Gänse beim Bade



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

mein Name ist Antje Lotz, ich spiele seit fünf Jahren Fagott und Klavier seit einem guten halben Jahr und möchte Ihnen ein wenig von unserer Probenwoche für „Jugend musiziert“ berichten. Mit von der Partie waren Frau v. Hörsten und noch sechs andere Klavierschülerinnen von ihr. Wir waren auf dem Demeterhof Wörme, bei Hamburg, von dem Frau v. Hörsten stammt. Ihre prächtige Idee war es, mit uns dorthin zu fahren und Musik zu machen. Wir fanden dort optimale Bedingungen sowohl für das tägliche Musizieren als auch von der Unterkunft vor. Wir waren in zwei separaten Wohnungen in einem Ferienhaus auf dem Hofgelände untergebracht.

Für die Mahlzeiten waren wir alle mitverantwortlich; um den eher unbeliebten Küchendienst kam niemand herum. Die Vormittage waren stets ausgefüllt mit Üben und Unterricht. Ich selber habe Fagott gespielt und wurde am Klavier begleitet. Jeder studierte sein „Jugend musiziert“-Programm für 2006 ein. An den Nachmittagen bot uns Frau v. Hörsten abwechslungsreiche Ausflüge: eine traumhafte Kutschfahrt durch die Heide, einen Tagesausflug bei herrlichem Sonnenschein an die nahe gelegene Ostsee, die aber nur unsere Klavierlehrerin und eine abgehärtete Schülerin bei ca. 17°C zum Baden einlud. Das Highlight war zweifellos der Besuch in der Staatsoper Hamburg, wo wir uns „La Traviata“ anschauten, natürlich städtisch „aufgebretzelt“. Manche von uns Frauen waren zu Tränen gerührt über das tragische Ende und die wundervollen Musik.

Gefahren wurden wir immer von dem Vater einer Schülerin, der netterweise bereit war, sieben Tage mit acht Frauen zu verbringen, was sicher nicht immer leicht war.

Abends saßen wir meistens gemütlich beisammen, erzählten Geschichten und machten Gesellschaftsspiele. Dabei lernt man den Charakter der Anderen am besten kennen!!

Frau v. Hörsten entpuppte sich bei Scrabble als kreativste Wortschöpferin. Ihre lauten, entzückenden Freudenschreie waren über mehrer Höfe zu hören, was jede Mal sehr amüsant für uns alle war!

Zwei Probekonzerte vor der Gruppe sollten uns helfen, mit unserem Lampenfieber professioneller umgehen zu können.

Am letzten Abend gaben wir dann noch ein öffentliches Abschiedskonzert, mit dem wir uns auch bei den absolut freundlichen Gastgebern bedanken wollten.

Diese Woche hat uns nicht nur musikalisch weitergebracht, sondern vor allem menschlich. In der Musik versucht man schließlich Gefühle auszudrücken, was einem viel leichter fällt, wenn das Zwischenmenschliche passt!

Ich hoffe sehr, das war nicht unser letzter Workshop....

Antje Lotz

Flöten im Herbst

Meisterkurs der Flötenklasse Annette v Stackelberg

Die ganze Woche schon hatte ich mir versucht vorzustellen, wie alle Proben und Musizieren, wie der Hof aussieht.....

Schön sagten alle am Telefon

Ich muss sagen, dass ich sehr überrascht war als ich in Wörme an-kam. Ich kam aus dem Staunen nicht heraus:Die tollen Wohnungen sogar mit Küche, jeden Tag frische Milch, ein eigener Bioladen gleich vor der Tür – wau!

Schade, dass ich erst am allerletzten Tag kam. Das Konzert im wunderschönen „Konzertsaal“ konnte ich trotzdem sehr genießen. Vor allem sind mir die netten Menschen in Erinnerung geblieben.!

Esther Adrian

Anfang Oktober hatten wir das Glück eine Woche auf dem Hof Wörme leben und Musizieren zu können. Aus Berlin kommend haben wir das andere Leben sehr genossen:Es gab gutes Essen, gute Luft, keine Belastung für Augen und Ohren. Und wir konnten uns ganz auf die Musik konzentrieren.

Für mich war die Woche auf dem Hof mit seinen gastfreundlichen Menschen ein großer Luxus.

Danke Claudia Schubert

Üben,
üben,
üben....



Der Kurs in Wörme war sehr entspannend, anregend, aufregend, an-strengend und interessant. Es gab nicht viel auße Ziege, Schaukel oder Natur das uns hät-te ablenken können zu üben, zu musizieren. Wann bekommt man schon mal die Gelegenheit mit dem Geruch frischgebackenen Brotes Dreiklänge zu üben oder Klänge über den Horizont in die Natur zu schicken.

Auch das Essen war (selbst)gewählt, passend zum Hof, Bionahrung. In einer Woche lernt man das gegenüber Supermarkt Fraß zu schät-zen. Alles in allem hatten wir eine abgerundete Woche irgendwo zwi-schen Klassenfahrt (Lager-feuer, Wanderung und Kochen) und Mei-sterkurs (Üben und Konzert)
Friederike Motzkau

Erste Hilfe in Wörme

Auch in unserer Wörmer Idylle gibt es Kranke!

Welch Facetten birgt das Leben! - so auch hier. Da gibt es Sonnen-schein und regen genau wie in anderen Ecken der Welt auch. wir ha-ben frisch Verliebte, alt- Vermählte und jung Verheiratete. Vom Maui-wurf bis zur Lerche reicht unser Lebensraum. Zwischen Arbeit und Festen, Gesundheit und Krankheit be-wegt sich das Leben.

Der Bereich der Krankheit landete zum Teil in meiner Küche. Was bei mir ver-sorgt werden kann, wird versorgt oder aber weiter geleitet. Im vergangenen Jahr hatten wir eine recht stattliche Palette von Krankheiten und Verletzungen. Da gab es Halsschmerzen, Schnup-fen, Husten, verstauchte Knöchel, Hexen-schüsse, abgehobelte Fin-gerkuppen, einen gebrochenen Arm, beginnende Blutvergiftungen, allergische Reaktionen auf Wespenstiche, usw.

Gehören wir mit einer Krankheit in das Leben hinein, oder fällt man aus dem Gesamtzusammenhang heraus? Wenn man ein größeres Spektrum von Krank-heiten beobachtet, kann man mit der Zeit eine Ahnung davon bekommen, daß diese scheinbaren Widrigkeiten nicht nur lästig und schmerzhaft sind, sondern durchaus ihren Sinn haben - ein Spiegel sein können für den momentanen Lebenszustand des einzelnen, bzw. einer Menschengruppe. Oder auch für eine einseitig Lebensweise in der Vergangenheit. Ja, manchmal eröffnet eine Krank-heit oder Verletzung sogar eine Möglichkeit für die Zukunft.

Im Moment kann man überall auf der Welt beobachten, daß das Miteinander der Menschen nicht mehr von alleine läuft. Man kann sogar den Eindruck ge-winnen, daß jeder Gemeinschaftliche neu angeschaut und ergriffen werden muss.

Bei uns ist z.B. Folgendes zu beobachten:

Unsere relativ große Hofgemeinschaft (immer zwischen 30 und 40 Menschen) setzt sich aus vielen kleinen Gemeinschaften zusam-men. Da gibt es die Ar-beitsgemeinschaften, die Hausgemeinschaf-ten, die Ehen, die Geschwister, die Freundschaften, die Nachbar-schaften. Jede dieser Einheiten hat ihre eigenen

Gesetze ihre eigenen Ziele und Handlungsräume. Wenn diese Dinge an der falschen Stelle ausgelebt werden, bzw. eines in das andere schwappt, entstehen Probleme.

Der Nachbar ist der Nachbar und nicht der Ehemann. Geschwister sind nicht andere Hofkinder, etc. Natürlich gibt es überall fließende Übergänge, ein ordentliches Sortieren ist notwendig, sonst wird eine Gemeinschaft krank und mit ihr der Einzelne.

Diesen und anderen Dingen bemühe ich mich auf die Spur zu kommen, wenn jemand in meiner Küche sitzt, ein Kamillendampfbad, den Fuß bandagiert oder die Hand verbunden bekommt.

Manches ist schon deutlich geworden, einiges noch nicht. Ich hoffe, daß sich unsere Wachheit und Einsichten so steigern werden, daß wir 1. unsere Krankheitsliste deutlich verkürzen und 2. unsere Krankheiten so in unser Leben integrieren, da wir sie „feiern“ lernen können.

Christine Rüter

Erste Hilfe Haus in Wörme



Das Besondere am Hofladen in Wörme

Oder: Wie das Demeter-Gemüse aus Wörme den Weg in meinen Kochtopf fand

Mein erster Einkauf in Wörme liegt etwa zwei Jahre zurück. Ein we-nig Überwindung hat es gekostet rauszufahren, ein fremdes Hof-grundstück zu überqueren und schließlich die einfache, blaue Holz-tür zu öffnen.

In Wörme einkaufen ist anders, vor allen Dingen anders als das, was ich vom Einkaufen gewohnt war – Wörme ist nicht anonym – die Menschen nicht und die Lebensmittel auch nicht.

Den regelmäßigen Weg in den Laden fand ich zuerst aus ganz prak-tischen Gründen. In Supermärkten werden ausschließlich genormte, riesige Gemü-segebinde angeboten, vom Pfunds-Broccoli, bis hin zum Paprikatrio in Plas-tik. Das mag für eine vierköpfige Familie pri-ma sein, aber für unseren zwei Personenhaushalt, der nur ungern Lebensmittel wegwirft, aber trotzdem nicht auch noch am dritten Tag im gleichen Kohl rumstochern möchte, war das nicht praktikabel. Klar, Bio fand ich schon immer gut, fast jede Supermarktkette wirft mittlerweile Bio-Milch und Bio-Würstchen auf den Markt, auf den Wochen-märkten findet man die persönlichere Variante und hat die Möglichkeit Bio-Regional vom Erzeuger zu kaufen. Beide Varianten der Biobeschaffung habe ich mit ihren Vor- und Nachteilen zur Ge-nüge kennen gelernt. Mit einem Ein-kauf im Hofladen in Wörme ist dies nicht zu vergleichen, denn eine seltene Größe baue ich wie selbstverständlich in meinen Tag ein wenn ich in Wörme einkaufe: Die Zeit. Ich bringe sie einfach mit, nehme sie mir für eine Sache die heutzutage eigentlich im Flug erledigt sein soll.

Hier finde ich die Muße mich inspirieren zu lassen wer die Hauptrolle in den Mahlzeiten der nächsten Woche spielen wird. Keine Kunden-schlange wartet ungeduldig hinter mir wie an einem Marktstand und keine hektisch geschobenen Einkaufswagen rattern um mich herum. Einkaufen ist in dem Moment keine Last mehr, sondern eine wirkli-che Lust, weil es einhergeht mit der Vorfreude was sich aus den schönen Lebensmitteln alles zubereiten lässt. Nirgends lasse ich Menschen so gerne den Vortritt, wie vor den Wörmer Gemüsere-galen.

Dabei bin ich keineswegs von Haus aus eine versierte Köchin und habe zag-haft mit gängigem Gemüse angefangen. Aber wenn man sich schon die Mühe macht und Zeit investiert um rauszufahren, gewinnen Lebensmittel automa-tisch einen anderen Stellenwert. Mit der Zeit bin ich immer mutiger geworden, ab und an wandert dann so etwas wie die mir vorher unbekannte Pastinake, Schwarzwurzel oder Topinambur in den Kochtopf.

Die einzelnen Jahreszeiten spielen dabei eine große Rolle. Das fängt mit der Fahrt zum Hof an. Über die Holpersteinstraße kann man nur langsam fahren und der Blick wird frei für die Umgebung, die Felder, Bäume, Sträucher und Tiere die im Licht der jeweiligen Jahreszeit immer anders aussehen. Die Ge-



Schmackhaftes Gemüse im Laden

müsekisten im Hofladen sind dabei so etwas wie ein Abdruck davon. Jede Zeit hat ihren eigenen Geschmack und jedes Gemüse hat seinen geschmacklichen Höhepunkt. Irgendwann habe ich zum Beispiel aufgehört im Winter Tomaten zu kaufen. Dieser Geschmack ist bei mir fest mit dem Sommer und Abenden auf der Terrasse verbunden. Winter schmeckt anders, erdiger und deftiger.

Diese entschleunigte Form des Einkaufens ist ein Grund der für Wörme spricht, der andere Grund ist die Frische und gute Qualität. Der geschmackliche Unterschied, selbst zu anderem biologisch erzeugten Gemüse, war mir am Anfang gar nicht klar. Mir ist es erst aufgefallen, als ich zwischendurch mal wieder die Bio-Ware im Supermarkt eingekauft habe. Ich weiß nicht ob es die Gewohnheit ist oder ob einem der Körper irgendwann innerlich applaudiert und man schon wie automatisch die guten Lebensmittel einkauft. Irgendwann mochte ich die Bio-Möhren und Bio-Bananen aus dem Supermarkt nur noch im Notfall kaufen, weil sie für mich geschmacklich einfach nicht mehr mithalten können. Noch etwas ist mir aufgefallen, die Zubereitung des Essens wurde unaufwendiger. Ich habe keine langen Rezepte mit vielen Zutaten mehr gebraucht. Mein Kochstil hat eine Schlichtheit bekommen, die schon wieder Stil hat. Die sonst genutzte Instant-Gemüsebrühe ist jedenfalls fast arbeitslos geworden.

Seit einem knappen Viertel Jahr habe ich die Seiten gewechselt und bin von der Kundin zur Verkäuferin im Hofladen geworden, das heißt nicht ganz, denn

Kundin bin ich geblieben. Nur habe ich jetzt das, was ich vorher nur zum Teil hatte – wirkliche Transparenz. Mit dem Arbeiten auf dem Hof eröffnen sich mir viele neue Aspekte, wie un-terschiedlich Lebensmittel hergestellt werden können und wie sich das auf den Geschmack niederschlägt. So wie ich das Essen und Zubereiten von Gemüse neu gelernt habe, gehe ich nun an die vielen anderen sorgfältig erzeugten Lebensmittel im Laden, wie Brot, Käse, Fleisch, Wein,..... heran.

Getrost kann ich behaupten, auch in diesen Bereichen bereits einige Aha-Erlebnisse gehabt zu haben, aber davon zu erzählen würde die-sen Rahmen nun wirklich sprengen.

Marion Mockenhaupt

Blick auf Laden und Haus von Hörsten



Zum Sonntags Frühstück nach Wörme

„Ihr zieht ja wohl ins Outback“ - so lautete der Kommentar alter ham-burger Freunde zu unserem Umzug nach Buchholz vor 5 Jahren und prophezeiten uns die völlige soziale und kulturelle Verarmung. Nichts sei da los und wir würden „die Idiotie des Landlebens“ noch früh ge-nug zu spüren bekommen.

Nichts davon hat sich bewahrheitet. Weder ist Hamburg mit seinen großstädtischen Reizen in unerreichbare Ferne gerückt, noch hat sich die Nordheide als kulturelle Öde erwiesen, im Gegenteil:

Die Jam-Session einer polnischen Jazzband in unserem Wohnzim-mer wäre in Hamburg ebenso undenkbar gewesen wie ein allmo-natlicher gut-nachbarlicher Stammtisch.

Und dann gibt es noch etwas, was Hamburg nicht bieten kann und was uns zu einer lieben Gewohnheit geworden ist: Das SoFrüh in Wörme. Darauf aufmerk-sam wurden wir durch den regelmäßigen Verzehr des köstlichen Nuß-Striezels von der Wörmer Backstube, der uns jeden Samstag den Hunger nach dem Rei-ten bis zum „richti-gen“ Essen ertragen ließ. Und dabei fiel uns die Einladung zum „SoFrüh“ in die Hände: „Frühstück in Wörme“ am Sonntag um 11 Uhr mit anschließender Diskussion zu einem aktuellen Thema der Landwirtschaft. Pünktlich um 11 Uhr fanden wir uns in der Diele des Wörmer Hofes ein und ge-nossen, was dort auf dem Büffett aufge-tischt wurde: Selbstgebackenes Brot, Marmeladen, Salate, Wurst und Käse, Ei und Schinken, Suppe nach Jahreszeit,

Das Büffett



Nachtisch, diverse Müsli, Kaffee, Tee, Milch, Säfte - kurz: alles, was man sich für ein spätes Frühstück am Sonntag so wünschen kann. „Spätstücken“ hieß ein solches Frühstück früher bei uns, eben nicht „SoFrüh“, sondern eher das englische „Brunch“ aus Breakfast und Lunch.

Doch das „SoSpät“ in Wörme ist uns mittlerweile nicht deshalb eine liebe Gewohnheit geworden, weil hier „nur“ ein durch ökologische Landwirtschaft geprägter „Brunch“ serviert wird. Das hätten wir sicher schnell abgehakt. Nein, was uns das „SoFrüh“ zur Gewohnheit werden ließ, auf die wir uns immer wieder freuen und wo wir eher traurig werden, wenn der Termin (einmal im Monat) mit anderen Aktivitäten kollidiert, das ist der „soziale“ und „kulturelle“ Rahmen, der dieses Frühstück auszeichnet. Was hier „überkommt“ und von uns genossen wird, ist auch die besondere Lebensweis des Hofes, die vielleicht am besten als „mit Sorgfalt“ und verantwortungsbewußt gekennzeichnet wird.

Ob es kompetente Aufklärung und Diskussionen zu Problemen der Landwirtschaft, der Ernährung, zu Gen-Food, zur Agrarpolitik, zu sozialen Fragen (solche Themen dominierten die ersten „So Früh’s“), oder ob es musische Umrahmungen waren mit klassischen Liedern, frechen Chansons verschiedener Epochen, Saxofon-Klängen: Immer ist das Frühstück in Wörme auch eine Zeit, in der der Geist gefordert ist. Dabei kommt es uns mittlerweile nicht mehr auf das Thema oder den konkreten Künstler an. Wir nehmen das SoFrüh wahr als eine Gelegenheit, den Sonntag bewußt als Tag der Erholung zu gestalten und sind darin nie enttäuscht worden, auch wenn das eine oder andere Programm vielleicht nicht zu dem gehört hat, wofür wir ins Konzert gingen.

SoFrüh in Wörme ist mehr als ein „ökologischer Brunch“ und es ist kein „Stammtisch“, zu dem man sich vor, nach oder anstelle des Kirchgangs trifft. SoFrüh ist ein Angebot an Bauch und Geist, sich mit dem Angebot des Ortes auseinanderzusetzen - ein im besten Sinne soziales und kulturelles Ereignis eben.

Und wenn dann bei schönem Wetter der Sommer direkt in die Diele des Hofes dringt, im Winter der Ofen die nötige Wärme ausstrahlt oder der Herbststrauß, wie jetzt im Oktober, als Sinnbild für das vergangene bäuerliche Jahr die Farben des Herbstes in den Raum hineinholt, dann ist es ein schöner Tag. Wer will, kann lange bleiben, der Sonntag beginnt gut und ohne Hast - mit der Chance, bei gutem Wetter das ganze als Fahrradtour zu gestalten.

Also: „Willkommen im Outback“ zum „SoFrüh“ oder „SoSpät“ oder zu anderen Kulturereignissen in der Wörmer Diele.

Sabine Haluszka-Seidel, Eike Andreas Seidel

Wohin mit dem Schiet?

Diese Frage haben wir uns doch schon einmal gestellt. Vor über zehn Jahren. Ist das schon so lange her? Da baten wir Herbert Drei-seitl, Andreas Bockemühl, vom Atelier Dreiseitl und Mathis Bockemühl von der Waldorfschule am Bodensee diese Frage mit uns zu bewegen und eine Alternative zur normalen Klärpraxis zu entwickeln, unserem Hof angepasst. (Siehe blaues Prospekt)

Nach langen Vorüberlegungen Planungen und Genehmigungen war es dann soweit. Es haben sich außer der damals 10. Klasse der Überlinger Waldorfschule viele Schüler mit ihren Lehrern und Begleitern, viele Lehrlinge und Praktikanten, Mitarbeiter des Hofes mit dieser Aufgabe verbunden. Endlich war es geschafft, nachdem alle Gräben zu, die Steine gesetzt, die Pflanzen angewachsen waren: die Anlage lief und wurde, unter Vorbehalt abgenommen!

Und seitdem tut sie ihren Dienst. Drei mal im Jahr werden Proben gezogen, die Werte stimmen, trinken könnte man das in den Bruch geleitete Wasser (Einleitungsgebühr und Probenanalyse 1.000,00 pro Jahr). Aber geschieht das von selber?

Nach ein paar Jahren mussten einige kleine Fehler, technische Mängel und behördliche Auflagen abgearbeitet werden. Die Hauptarbeit damals leisteten Jürgen Heetjans und Laslo Feher.

Aber jetzt leistet sie schon wieder sechs Jahre ihren Dienst und die Einleitungserlaubnis musste erneut beantragt werden.

Und da wurde wieder Geld und Arbeit investiert. Neue Deckel, neue Netze, Erneuerung der Verteiler, Spülung der Zwischenrohre und der Drainverteiler, Dichtigkeitsprüfung (2.500,00).

Und nach fast einem Jahr wurde die Verlängerung der Einleitungserlaubnis erteilt. Und wir erhielten zusätzlich die Erlaubnis den in der Feststoffabscheidung entstehenden Kompost selbst zu lagern, zu kompostieren und auszubringen, natürlich nur in Feldgehölze und Zieranlagen. Die Lagerung muß in abgesichertem Raum geschehen, mit chemischer Analyse vor jeder Ausbringung, die Kosten sind noch nicht ermittelt.

Und die Kläranlage tut weiter das, was ihre Aufgabe ist: Sie kümmert sich nämlich inzwischen schon seit elf Jahren um die Abwässer des Hofes. Fast egal wieviel Putzmittel wir verwenden oder wieviel Milch-eiweiß sie verdauen muß. Sie tut es fast unbemerkt, wie man meint. -- Ja ist das denn wirklich so?

Wie sieht es denn im Sommer aus? Es sind so viele Menschen auf dem Hof. Es gibt viele Schüler, Gäste, Lehrlinge, Kunden und das große Sommerfest. Kann sie das alles so ohne Frage in sich aufnehmen und verwandeln?

Und im Winter.....? Viel weniger Leben auf dem Hof die Menschen glücken in ihren warmen Wohnungen. Das Schilf stirbt ab. Die Bakterien, die darunter die Arbeit tun, frieren doch sicher auch? Wie kommt es dass auch dann die

Arbeit getan wird? Wer kümmert sich um Alles?

Sind die Rohre sauber, sodass der Durchfluß gesichert ist, sind die Becken hoch genug gestaut, dass das Leben in den Becken nicht erstickt, sind die Feststoffabscheider nicht schon wieder voll? Oh, wer soll das Zeug da dann rausholen und wo soll es denn danach überhaupt hin? Kann eine Pflanzenkläranlage das alles allein?

Fragen über Fragen können einem auftauchen, wenn man erst einmal anfängt darüber nachzudenken.

Die Heitzelmännchen haben ständig zu tun :

Um eine aerobe Kompostierung von Anfang an zu gewährleisten müssen die Feststoffabscheider mindesten zweimal wöchentlich um-gestellt, mit neuem Holzhäcksel versehen, aufgelockert und neu ge-formt werden. Ist einer voll, muss er eine Weile ruhen und wird dann gelehrt; eine aufopfernde Tätigkeit. Gummi- und Metallteile werden kontrolliert und ausgewechselt. Die Verteilerschächte vor und zwi-schen den Beeten werden auf Sinkstoffe kontrolliert und justiert. Die Zwischenleitungen und die Einleitungsdrainagen sind zu kontrol-lieren und zu spühlen. Ebenso die sechs eigentlichen Klärbeete Wasserstand, Erdsenkungen, Unkraut und Durchfluß sind zu kontrol-lieren und zu pflegen. Und im ausgehenden Winter werden die Bee-te gemäht und abgeräumt, mög-lichst ohne sie zu betreten.

Nach so vielen Jahren der Arbeit im Stillen an einer Stelle, die man sich eher ungern ins Bewußtsein holt, möchte ich gern einmal allen dienenden Geistern danken, die sich an diesem stillen Örtchen so uneigennützig einsetzen, ohne auf den Dank der Gemeinschaft angewiesen zu sein. Und ich möchte auch Namen nennen: Herbert Schenkel und für die vielen Zivis der letzten Jahre Florian Jahn, Leif Schumacher und Norbert Bader.

Christiane v Schwanenflügel



Die Mauer des tiefen Klärbeetes der zweiten Stufe mit Schilf

Was für die Zeit erzogen wird,
das wird schlechter als die Zeit;
es ist der Geist der Ewigkeit,
der jeden Geist der Zeit
richtet und überschaut,

Gegen die eindringende Zeit
ist das Kind
mit einem Gegengewicht auszurüsten
wider den Entkräftungen
des Willens, der Liebe, der Religion!

Jean Paul (Richter, Pädagoge 1763 -1825)

Ausbildung – Bildung

der eigenen Identität in der Auseinandersetzung mit der Welt

Warum überlassen wir die Ausbildung nicht den staatlichen Institutionen?

Was ist so besonders an unserem Ansatz, dass wir die Ausbildung selbst in die Hand nehmen wollen?

Nur wenn wir wirklich etwas anderes zu bieten haben, lohnt es sich, die „Freie Ausbildung“ weiterzuführen denn sie macht sehr viel Arbeit.

Wir wollen jungen Menschen helfen sich selbst zu finden um später die Zukunft zu gestalten.

Dazu müssen wir uns einen Begriff von Zukunft erarbeiten. Weder kennen wir die Zukunft, noch können wir sie aus der Vergangenheit errechnen oder extrapolieren. Sind wir genau, so sehen wir, dass wir mit unserem denkenden Bewußtsein, unserer Vorstellung nicht einmal die Gegenwart erfassen können, weil wir sie ständig mit unseren Bildern der Vergangenheit zudecken. Ich laufe ständig mit dem Bild der Welt, der natürlichen, der sozialen der Wirtschaftswelt oder gar der Wissenschaftlichen von Vorgestern herum. Die Vergangenheit dagegen können wir recht gut mit der Vorstellung erfassen. Bei der Gegenwart merken wir wie schwer es ist, weil durch das Sammeln und Aufsummieren der Einzelheiten immer schon Vergangenheit eingetreten ist. Geistesgegenwart entsteht, unter Berücksichtigung der Vergangenheit, durch eine andere Qualität, manche nennen es Intuition, es liegt mehr im Gefühlsmäßigen.

Die Zukunft hängt da, wo sie nicht doch errechenbar aus der Vergangenheit ist, mit den Willensimpulsen der Beteiligten zusammen, wie erfassen wir diese Qualität? Für uns, für unser gesellschaftspolitisches Umfeld.

Für die jungen Menschen als spätergeborene ist die Zukunft näher, sie haben später ihre Impulse für die Zukunft, ihre Ideale aufgenommen, aber auch, weil es um Ihre Zukunft geht. Unsere sollte heut schon Gegenwart sein.

Bei unserer Bildungsaufgabe nun geht es darum den Jungen Menschen zu helfen an ihre eignen Impulse, ihre Motive heranzu-kommen indem sie sich der Welt, genauer dem Berufsfeld Landwirt-schaft, stellen. Dabei erleben sie selbst, was sie zur Verwirklichung ihrer Motive brauchen werden.

Für uns gilt das Motto: Wir kennen die Zukunft nicht.

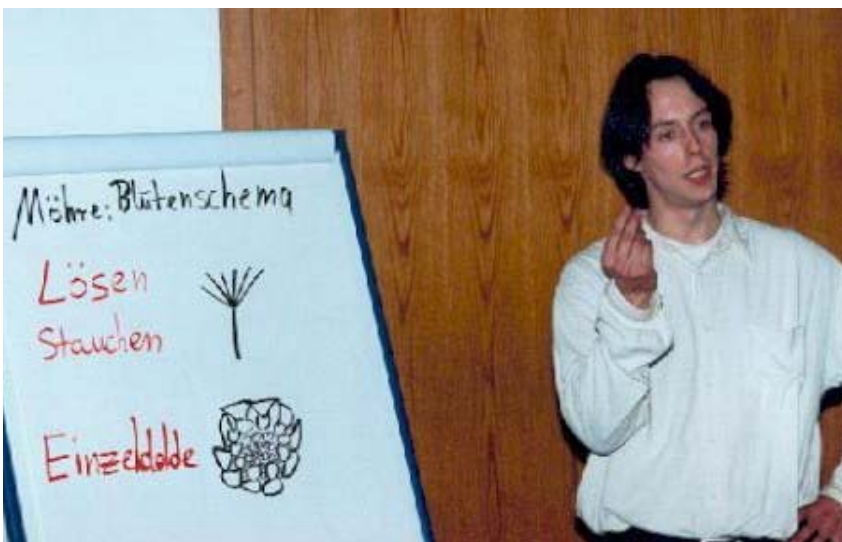
Für die jungen Leute gilt: Die Zukunft kommt nicht von selbst, wir ge-stal-ten sie.Nur durch diese Unbestimmtheit der Zukunft kann neues in die Welt kommen, und unsere Haltung, sowohl die der Alten wie auch die der Jungen ist entscheidend, ob wirklich neues in die Welt kommt. Und wir können den jungen helfen sowohl ihre Ideale zu konkretisieren als auch die Fähigkeiten zu entwickeln etwas davon in die Welt zu bringen.

Nur durch diese Unbestimmtheit der Zukunft kann neues in die Welt kommen, und unsere Haltung, sowohl die der Alten wie auch die der Jungen ist entschei-dend, ob wirklich neues in die Welt kommt. Und wir können den jungen helfen sowohl ihre Ideale zu konkretisieren

Die Idntität findet oder bildet sich nicht in vier Jahren, aber die Aus-einan-dersetzung mit dem Berufswunsch und der Arbeitsrealität bil-den den einen Schwerpunkt. Zu unserer Hilfestellung dabei an ande-rer Stelle.

Ein anderer Angelpunkt spielt sich in der Gruppe der Gleichaltrigen ab; die Auseinandersetzung mit den gemeinsamen Idealen, dabei ist unsere Aufgabe als Ältere gering, wir sollten nur darauf verzichten mit Absicht Ideale zu zerstö-

Guido Vorhoff bei der Vorstellung seiner Jahresarbeit



ren und auf die „notwendigen“ Kompromisse hinzuweisen, dass macht die Lebenswirklichkeit viel besser und zielgenauer, da wo es heilsam ist.

An einem dritten Brennpunkt sind wir extrem gefordert: Die Umbildung der Vorstellungs- und Begriffswelt durch die gedankliche Auseinandersetzung mit den Grundlagen und den Fachthemen des Berufes.

Wir glauben die Grundlagen des biologisch dynamischen Landwirts und Gärtners seien die Naturwissenschaften und die Anthroposophie und unterrichten sie fröhlich getrennt von einander.

Schauen wir uns unseren Umgang mit Naturwissenschaft an: Unser Bild der Welt ist geprägt von den Modellvorstellungen über die Welt, die neben anderem zur Entwicklung von modernen Waffensystemen, verschwenderischem Umgang mit Ressourcen, Atomenergie und Gentechnik geführt hat. Die gängigen Modellvorstellungen, die in der Hauptsache monokausal und reduktionistisch sind, werden heute ergänzt durch holistische und systemische Modelle, aber in ihrem Verhältnis zu Computersimulationen zeigt sich, dass sie meistens doch nur als zusammengesetzte Kausalketten gedacht werden. All dieses führt zu mechanistischen Vorstellungsbildern mit denen die Natur nicht zu erfassen ist; weder Menschen noch Tiere oder Pflanzen. Das wichtige ist, dass wir mit dieser Anschauung der Natur den jetzigen Umgang mit der Natur nur fortsetzen können; denn die Fehler entstehen nicht erst im Handeln sondern schon im Anschauen der Natur.

Sollen die jungen Menschen einmal auf diesem Gebiet weiterkommen als wir, so gilt es vier Punkte zu bedenken.

Wie kann man erleben, dass Gedankensysteme nicht naturgegeben sind, weder kausale, noch mechanistische, weder holistische noch anthroposophische. Ich selbst erobere mir die Welt durch mein Denken und ordne sie

Jungdirigent Tim Grote



durch meine Begriffe, welche ich der Wahrnehmung entgegenbringe. Anderer Menschen Gedanken können mich anregen, mir helfen oder mich stören; ich muß mich gegen fremde Gedanken und meist mit angebundenen Gedankensysteme wehren wie ich mich gegen Fremdes beim Verdauen der Nahrung wehren muß, damit es mich nicht vergiftet. Den Vergleich zwischen Denk- und Lebensvorgängen könnte man von verschiedenen Seiten weiter erschließen (siehe christoph Lindenau). Wichtig zu erleben ist: Ich kann selber Begriffe bilden und Worte dafür finden, ich selber bin bei dem Knüpfen jeder Verbindung dabei, und die, die ich nicht geknüpft habe ist nicht vorhanden. Die spätere Einigung mit anderen Selbstdenkern wird leichter als man denkt. Eine weitere Übung ist es, sich selbst beim Bilden der Gedanken zuzusehen. Beim Benutzen von Worten, die noch nicht fertig gedacht sind, beim Aussprechen von Worten merken welche Begriffe sich für mich sofort, welche beim Nachdenken aus der Erinnerung oder durch neu entdeckte Bezüge an dieses Wort diesen Begriff anschließen. Dadurch entsteht langsam ein Bewußtsein für das Geflechthafte unseres Gedankengebäudes.

Dazu gehört auch der Versuch Worte(Begriffe die schlummern, die tot sind, mit einzubeziehen, zu wecken. Denn meistens sind sie doch im Dämmerigen des Bewußtseins so stark mit anderen Begriffen vernetzt, dass ich feststellen kann, ich weiß vielmehr als an der Oberfläche auftaucht. Wichtigstes ist dabei wieder die Vernetzung zu bemerken, die sich aus dem Begriff selbst ergibt. So wird man auch dafür aufmerksam wie durch kleinste Neuordnungen bei einem Begriff sich das ganze Netz verändert. Angfangen vom sprechenden Kind bis zum „Erwachsenwerden“ geschieht diese Entstehung des Begriffsgebäudes geschützt vor dem vollen Bewußtsein aber trotzdem in voller Anwesenheit, so dass es jedem Menschen möglich ist die abgetauchten Teile und losen Enden zu verbinden.

Als letztes: Die heute von uns getragene und weitergetragene naturwissenschaftliche Bildung bewegt sich vornehmlich in mathematisch-astronomischen Vorstellungen und Begriffen und erschließt sich die Welt über Physikalische Modelle durch die Chemie

Alles voller Schnecken hier in den Pastinakern



ins Reich der Biologie, bis zum Menschen mit den selben Mitteln. Unser Denken verschläft dabei den qualitativen Unterschied der „Objekte“ und dadurch gelingt es uns nicht für jeden Objektbereich qualitativ andere Denkformen zu entwickeln. Und nur damit könnten wir ihr im Anshauen und wievielmehr im Handeln gerecht werden. Der nächs-ten Generation zu helfen auf diesen vier Feldern etwas weiter zu kommen ist Propedeutik und sollten wir auch bei (fast) jeder Unter-richtseinheit bedenken.

Ideen, wie wir den jungen Menschen durch die Verbindung von Grundlagen- und Fachwissen und das Entwickeln der „Theorie“ aus dem praktischen Tun helfen können um selbstbewußt und von innen erneuernd die Zukunft zu gestalten, davon an anderer Stelle.

Clemens v Schwanenflügel

Die Armanduhr

Martins schönstes Weihnachtsgeschenk ist eine kleine Armanduhr, die Viola für ihn gemacht hat. Sie besteht aus einer bezifferten Papp-scheibe mit aufgemalten Zeigern und aus einem schwarzen Samt-band, das mit zwei Druckknöpfen geschlossen werden kann. Eigentlich war sie nur als Zugabe gedacht, aber Martin liebt sie über alles. Die sonstigen Geschenke bedeuten ihm so gut wie nichts da-neben. Jedem, der zu Besuch kommt, hält er voller Stolz sein Hand-gelenk mit der Uhr entgegen, und jeder bewundert sie nach Gebühr. Aber am dritten Tag beritt Frau Ihlpohl mit ihrem Töchterchen Rita die Weihnachtsstube. Der Vater legt das Buch, in dem er gerade liest, beiseite und macht gute Miene zum bösen Spiel: „Sieh da, Frau Ihlpohl!“

„Hm“, sagt Rita durch die Nase, wie Martin ihr seine Pappuhr zeigt. Dann zieht sie die linke Hand aus ihrem Muff, wirft einen Blick auf die kostbare Uhr, die mit einem geflochtenen weißen Lederriemen und einer silbernen Schnalle an ihrem Gelenk befestigt ist, hebt, nachdem sie die Hand wieder in den Muff geschoben hat, die Schul-tern hoch und wendet ihren Kopf hin und her:

„Wieviel Uhr ist es denn bei dir?“ Sie kann den Mund kaum öffnen vor Verachtung.

Die Zeiger von Martins Uhr stehen, wie seit drei Tagen, auf fünf Mi-nuten nach drei.

„Hm. Bei Leuten mit einer richtigen Uhr ist es jetzt halb sechs.“

Martin sieht sich nach dem Vater um, der mit Frau Ihlpohl am Ga-bentisch der Kinder steht.

„Stell deine Uhr doch mal richtig!“ höhnt Rita. „Los, stell sie doch mal richtig! du kannst doch nicht mit einer falsch gehenden Uhr herum-laufen.“

„Ne, zum Stellen is meine Uhr weiter nich“, sagt Martin leise und sieht sich wieder nach dem Vater um.

„Hm, schöne Uhr! Geht ja gar nicht! Hm.“

„Das ist eine ganz schöne Uhr. Hat Vio selbst gemacht.“

„schöne Uhr, schöne Uhr! geht ja gar nicht!“

Endlich wendet sich der Vater Martin zu. „ Entschuldigen Sie, Frau Ihlpohl, aber ich muß hier eben mal etwas zu retten versuchen. Weißt du, Martin.... Komm mal her, Martin! Weißt du, es gibt zwei Arten von Uhren. Die einen sind die wunderbaren und die anderen die schrecklichen. deine Uhr gehört glücklicherweise zu den wunder-baren. Auf ihr ist es fünf Minuten nach drei. Dann ist die Schule schon vorbei, man hat schon zu Mittag gegessen, die Schularbeiten - höm - sind auch erledigt, und nun liegt der Nachmittag vor einem mit allen spielen und Abenteuern und Herrlichkeiten. Man braucht noch nicht an das Zubettgehen zu denken. Das Leben ist so schön wie niemals sonst. Man hat keine sorgen und nichts. Es ist die Zeit der Freiheit und des Glücks. Fünf Minuten nach drei. Und gerade diese Stunde zeigt deine Uhr an. Was willst du mehr?“

„Ja, aber Rita sagt, sie ginge ja nich.“

„Aber Martin, Junge, das ist ja gerade das Allerbeste an ihr. Die Uh-ren, die gehen, das sind ja die schrecklichsten Uhren, die es gibt. Weißt du, was ein Tyrann ist?“ „Irgend so ein Böser.“

„Ein Tyrann ist ein Mann, der allen anderen Menschen seinen Willen aufzwingt. Sie dürfen nicht mehr tun und lassen, die anderen. was ihnen gehagt, sondern

Beratung zwischen Lernenden



müssen sich in allem und jedem nach den Wünschen des Tyrannen richten. siehst du, so ein Tyrann ist eine Uhr, die geht. „Was“, sagt sie, du möchtest gern noch ein bißchen schlafen? Das gibt es nicht. Aufstehen! Es ist sieben Uhr! – Was, du möchtest gern noch ein bißchen spielen, das gibt es nicht. Tornister packen! Du musst in die Schule. es geht auf neun. – Was, du möch-test gern noch ein bißchen mit deinen Freunden im Schiffsgraben herumwaten? Das gibt es nicht. Mach, dass du nach Hause kommst!

Es ist Mittagessenszeit.“ – Und so reiht sich eins ans andere, den ganzen Tag, bis zum Abend. Mit den Erwachsenen springt die Uhr noch erbarmungsloser um. Jede Arbeit und jedes Vergnügen hat sich genauestens, bis auf die Minute, ja manchmal sogar bis auf die

Sekunde, nach der Uhr zu richten. Seit die Uhr erfunden worden ist, die richtig gehende Uhr, gibt es keinen freien Menschen mehr, son- dern nur noch Skla- ven. Vielleicht verstehst dumeine Worte noch nicht. Aber du wirst ihre schlim- me Wahrheit schon bald erfahren. Hör zu, Martin! Die Uhr hat alle unter ihre Gewalt gezwungen, die Armen wie die Reichen, die Arbeiter wie die Könige, alle, alle. Von den höchsten Stellen der Städte, oben von den Kirchtürmen, blicken die Uhren drohend über die Häuser und über die Straßen hin, bei Tag und bei Nacht. Dort, wo die meisten Menschen vorübergehen, an den Straßen- kreuzungen und auf den Plätzen, stehen sie auf Wache. Sie haben sich in den Arbeitsräumen und Kontoren, in den Wohn- zimmern und Schlafstuben einge- nistet, si sind sogar in die Hosen- und Westentaschen der Männer und in die Handtäschchen der Frau- en gekrochen, ja neuerdings ringeln sie sich vollends wie Schlangen um die Handgelenke von jung und alt, damit sie die Menschen noch besser hetzen und quälen können. Martin, Martin, sei froh, dass du keine von den schrecklichen Uhren besitzt!

Viola hat schon gewusst, was sie tat, als sie dir keine richtig gehen- de, sondern diese wunderbare schenkte. Ich wäre froh, wenn ich auch so eine hätte. Alle Menschen wären froher und glücklicher, viel glücklicher, wenn es nur solche Uhren gäbe wie deine. Wer eine Uhr besitzt, auf der es immer fünf Minuten nach drei ist, kann spielen und frei sein. Und nur, wer spielen und frei sein kann, ist ein Mensch. die anderen sind Sklaven und dumpfe Tiere, nein, in gewisser Beziehung weniger als Tiere. Glaube mir´s, Martin! Glaub mir´s wirklich!“

„Jaha?“ sagt Martin. Er spricht das Wort ein wenig fragend aus, mit einer klei- nen, ungläubigen Hebung am Schluß. Dann öffne er lang- sam die Druckknöpfe des Armbands und legt die Pappuhr auf den Gabentisch zwischen das Zenti- metermaß und den Kompaß, ganz vorsichtig. Und dann sieht er den Vater mit seinen großen Augen an. ER versucht zu lächeln, aber die Augen füllen sich unaufhaltsam mit Tränen..

Manfred Haussmann

Die Wandereung

Josef und Maria sind auf dem Weg über die gefrorene
Pampa durch Disteln und Brennessekn.

Immer weiter über das Feld. Es gibt keinen Schutz, keinen Unterschlupf im-
mer weiter müssen sie gehen.

Blume auf dem Feld, Nelke in der Luft, wenn niemand dich aufnimmt, wo
wirst du dann geboren?

Wo kommst Du ann zur Welt, Blümlein das wächst,
erschrockenes Täubchen, Grille, die nicht schlafen kann?

Joseph und Maria sind auf dem Weg. Gott ist bei ihnen
verborgen und niemand wusste es.

Immer weiter ziehen die Wanderer. Haben sie nicht
einen Bretterschlag für mein Kind?

Immer weiter auf dem Weg. Sonne und Mond wechseln sich ab. Mandelau-
gen, Olivenhaut.

Ach Esel und Ochse. Mein Kind kommt schon, macht Platz für Ihn! Eine
Strohütte ist mein einziger Schutz.
Der warme Atem der beiden Tiere und der heklle Mond.

Felix Luna(aus Navidad Nuestra)

Wo sind hier Schnecken?





Sommerblick in den Garten

Die Krücken

Sieben Jahre wollt kein Schritt mir glücken.

Als ich zum großen Arzte kam

Fragt er: Wozu die Krücken?

Und ich sagte: Ich bin lahm

Sagte er: Das ist kein Wunder.

Sei so freundlich, zu probieren!

Was dich lähmt, ist dieser Plunder.

Geh, fall, kriech auf allen vieren!

Lachend wie ein Ungeheuer

Nahm er mir die schönen Krücken

Brachsie durch auf meinem Rücken

Warf sie lachend in das Feuer.

Nun, ich bin kuriert: ich gehe.

Mich kurierte ein Gelächter.

Nur zuweilen, wenn ich Hölzer sehe

Gehe ich für Stunden etwas schlechter

Bert Brecht

Zu guter letzt

wollen wir allen Menschen danken, die geholfen haben, dass Wörme hoffentlich etwas mehr zu einem Raum für die Entwicklung von Mensch, Tier und Landschaft geworden ist.

Zu den Menschen, die in diesem Heft geschrieben haben, erwähnt wurden oder sowieso bekannt sind, kommen all diejenigen, die als Kunden, Gäste, aber auch als Spender und Helfer von außen das Langzeitprojekt Wörme tragen. Auch Ihnen sei an dieser Stelle gedankt

Wenn Sie uns in Zukunft helfen wollen Hof Wörme als Raum für Entwicklung weiterzubringen, damit Menschen, Tiere und Pflanzen sich wohl fühlen können, wo liegt Ihr Interesse?

Kulturtopf

Anzuchtgewächshaus

Ferienwohnung

Bebauungsplan

Landschaftspflege, -gestaltung und -schutz

Wald und Obst

Neuer Kuhstall

Jugendheim Schafstall...

Wenden Sie sich an C. v. Schwanenflügel

Vielen Dank und eine schöne ruhige Weihnachtszeit und
Viel Kraft und Freude für das Neue Jahr

wünscht Hof Wörme

auch kleinere Beträge wichtiges beitragen

Hof Wörme Treuhandverein e.V.

GLS-Bank Bochum, BLZ 430 609 67, Kto. 40777500

(Spenden sind von der Steuer absetzbar)



..... und ab ins neue Jahr



Raum für Entwicklung

Hofgemeinschaft Wörme, Hof Wörme Treuhandverein
Im Dorfe 2, 21256 Wörme, Info-Tel.: 04187 / 479 Fax: 900346
E-mail: schwan@hofwoerme.de,
Internet: www.hofwoerme.de
Hof Wörme Treuhandverein e.V.
GLS-Bank Bochum (BLZ 430 609 67, Kto. 40777500
(Spenden sind von der Steuer absetzbar)