



Die (fast) vollständige gegenwärtige Mitarbeiterschaft vom Hof Dinkelberg

## HOFFEST

Sonntag • 21.09.2008

Schon jetzt möchten wir Sie ganz herzlich zu unserem Hoffest nach den Sommerferien einladen.

Geboten sind:

- › Kulinarische Köstlichkeiten
- › Live-Musik mit der Gruppe „Grastuno Bal“ (Balkan-Pop)
- › zahlreiche Betätigungs- und Erlebnismöglichkeiten für Kinder
- › Markt mit Bioprodukten
- › Hofführungen

### Aktion Zukunft säen!

Als Beginn und gleichzeitig Höhepunkt des Festes werden wir **gemeinsam von Hand ein Getreidefeld einsäen.**

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!  
Ihr Team vom Hof Dinkelberg

Anfang September werden wir noch eine gesonderte Einladung mit detailliertem Programm versenden.

## SOZIALE VERANTWORTUNG EINE ZUKUNFTSAUFGABE FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

Einer unserer Ausgangspunkte bei der Gründung der Landbauwerkstatt Hof Dinkelberg vor vier Jahren war es, eine Landwirtschaft zu schaffen, die für viele Menschen offen ist: für Betreuungsbedürftige und Gesunde, für Kinder und Jugendliche, für Erwachsene und Alte. Zahlreichen Menschen sollte die Möglichkeit geboten werden, eine kürzere oder längere Zeit am Leben der Landwirtschaft teilzunehmen und dabei im Rahmen des Möglichen Verantwortung zu übernehmen für etwas Lebendiges, für Lebewesen. Diese Zielsetzung prägt heute unsere Alltagsrealität von A bis Z.

Jeden Tag kommen bis zu 20 betreuungsbedürftige Menschen zu uns, denen wir in unserem Betrieb eine Tagesstruktur anbieten. Wir haben regelmäßig Studenten und Schüler als Praktikanten bei uns. Sowohl in der Schulzeit wie in den Ferien gibt es Angebote für Kinder, und mehrere ältere Menschen arbeiten stundenweise, tageweise oder kontinuierlich mit. Und in den allermeisten dieser Fälle wird es zur Erfahrung, dass das Arbeitsangebot und das Umfeld der Landwirtschaft

eine kräftigende, positive Wirkung haben. – Wir ahnen, dass hier noch vieles auf uns und die Landwirtschaft insgesamt zukommen wird!

In dieser Nummer unserer Hofzeitung möchten wir Ihnen einen Einblick in die Betreuungstätigkeit unserer Gärtnerei geben, wo wir die Integration von Menschen am weitesten entwickelt haben. Als zweiten Schwerpunkt berichten wir vom neuen Bereich der Gemüseverarbeitung, wo wir einerseits Bewährtes weiterverfolgen, andererseits aber auch in ganz neue Gefilde aufbrechen.

Vieles von dem, was sich bei uns verändert und entwickelt hat, kann man bei unserem Hoffest am 21. September auch mit eigenen Augen sehen. Seien Sie jetzt schon herzlich dazu eingeladen!

Bis dahin wünschen wir Ihnen und uns eine schöne Sommerzeit – verschont von Trockenheit wie Hagel! – und viel Freude und Genuss an den Früchten und Blumen der kultivierten Natur!

Im Namen des Teams  
vom Hof Dinkelberg

Markus Hurter

## DIE GÄRTNEREI ALS WERKSTATT

Anfangs waren es zwei, heute sind es meist etwa 15 zu betreuende Menschen, die täglich in der Gärtnerei mitarbeiten. Anfangs war ein Betreuer da, heute sind zwei notwendig. Anfangs wurde nur ein Hektar mit Gemüse angepflanzt, heute sind es vier. – Unsere Gärtnerei und ihre Betreuungstätigkeit ist zu einem zentralen Betriebsbereich auf dem Hof Dinkelberg geworden.

Die Menschen, die täglich in unsere Gärtnerei kommen, können wegen Behinderung, einer psychischen Krankheit oder aufgrund von Suchtproblemen zeitweise oder auf Dauer nicht einer geregelten Arbeit in einem Betrieb mit dem heute üblichen Zeit- und Leistungsdruck nachgehen.

Unser Anliegen in der Gärtnerei ist es, ein Arbeitsumfeld zu schaffen, das die Schwächen der betreuten Menschen berücksichtigt und ihre Fähigkeiten zur Geltung kommen lässt. Wir bieten also einen besonders geschützten Arbeitsbereich an. Andererseits ist unser Anliegen, auch diese Menschen an unserer Gesellschaft teilhaben zu lassen, soweit dies möglich ist. Aus diesem Grund produzieren wir Lebensmittel wie andere Unternehmen auch und müssen und wollen uns am Markt behaupten.

Wir haben unsere Gärtnerei so ausgerichtet, dass wir ein breites Spektrum an unterschiedlichen Tätigkeiten anbieten können. Das bedeutet, dass wir eine große Palette verschiedener Gemüsesorten in einem für heutige Verhältnisse sehr kleinen Umfang anbauen. Nahezu alle Arbeiten können von vielen Mitarbeitern, je nach Fähigkeiten und Selbstständigkeit, alleine ausgeführt werden. Darüber hinaus können viele Arbeitsvorgänge so vereinfacht werden, dass sie auch von Menschen mit geringen Fertigkeiten mit entsprechend intensiver Begleitung ausgeführt werden können. Insgesamt kann man sagen, dass die Arbeit für alle Beteiligten sehr anspruchsvoll ist und es für uns eine große Herausforderung darstellt, das Gemüse gemeinsam so anzubauen, zu pflegen, zu ernten und marktfähig aufzubereiten, dass die Qualität den heutigen Standards entspricht. Ab welcher Größe

z.B. kann ich eine Zucchini ernten? Habe ich nicht zu viele Bohnen am Strauch übersehen? Ist der Salat, der bereits von einigen Schnecken besucht wurde, noch zu verkaufen oder bekommen ihn die Hühner? – Die Frage nach der Qualität beschäftigt uns jeden Tag, denn neben unseren persönlichen Fähigkeiten macht es uns auch die Natur mit Jahreslauf und Wetter nicht leicht, immer das Beste zu liefern.

Dienstag und Freitag sind die Tage der Marktvorbereitung. Oft sind wir hierfür den ganzen Tag beschäftigt. Die Ernte der einzelnen Kulturen wird möglichst über längere Zeit von derselben Person besorgt. Hans schneidet Schnittlauch, wiegt, bündelt und wäscht ihn dann. Hardy erntet den Salat. Er sucht zunächst nach schönen Exemplaren, schneidet sie dann ab, entfernt faule oder alte Blätter. Daraufhin wird der Salat gewaschen, sorgfältig in die Kiste gelegt, mit einer Frischhaltefolie bedeckt und schließlich in den Kühlraum getan.

Während der Vegetationszeit gehen wir oft mit einer Gruppe auf unseren Gemüseacker auf dem Dinkelberg. Hier sind die Anbauverhältnisse größer und so sind wir oft tagelang gemeinsam mit sechs bis sieben Mann beim Möhren jäten, beim Kohl schneiden oder beim Zwiebeln ernten. Die Arbeit braucht viel Kraft und Ausdauer und für manch einen wird die Zeit dann lang. Darauf kommt dann wieder ein vielseitiger Tag für die Marktvorbereitung. – Ja, die Arbeit in der Gärtnerei ist anstrengend, jedoch auch abwechslungsreich.

MARKUS FEIG UND PAUL MLYNEK

„Ich heiße **Marc-Oliver Reich** und bin seit etwa einem Jahr hier als Gärtnerhelfer tätig. Die Bioprodukte vom Hof

Dinkelberg schmecken mir sehr gut. Jeder Morgen beginnt für mich mit dem Versorgen der Hühner. Danach fahren wir auf den Acker oder bleiben auf dem Hof und arbeiten dort. Zum Glück gibt es die Gärtnerei, sonst würde es mir viel schlechter gehen.“

### Jakoup Lutvi

lebt seit 8 Jahren in Deutschland, die letzten eineinhalb Jahre im Markus-Pflüger-Heim. Solange kommt er auch in die Gärtnerei, bisher jeden Vormittag für drei Stunden. Meist arbeitet er am Pikiertisch oder bereitet Gemüse für den Markt. Besondere Freude macht ihm die Tomatenernte, das erinnert ihn an seine Heimat Syrien.

## ZUKUNFTSGERICHTETER THERAPIEANSATZ

Etwa zwei Drittel unserer Mitarbeiter sind Bewohner des benachbarten Markus-Pflüger-Heims. Unter den drei Therapiemöglichkeiten für psychisch Kranke stehen hier die medikamentöse und die Sozial- bzw. Milieuthherapie im Vordergrund. Auf Psychotherapie wird weitgehend verzichtet (weil die Bewohner damit überfordert wären). Dies bedeutet, dass nicht ein vergangenheits- sondern ein zukunftsgerichteter Therapieansatz verfolgt wird. Ein positives Lebensumfeld soll neue, aufbauende Kräfte vermitteln. – Wir sind sehr dankbar, hier Kooperationspartner sein zu dürfen und erfahren auch eine Wertschätzung unserer Leistung. Die Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern des Markus-Pflüger-Heims erleben wir als außerordentlich konstruktiv.



## DAS PROJEKT „GEMÜSE- VERARBEITUNG“

Nach längerer Bauphase, die immer noch nicht ganz abgeschlossen ist, haben wir dieses Frühjahr unsere neue Gemüseverarbeitung in Betrieb genommen.

Das bedeutet, dass wir Gemüse jetzt nicht mehr nur erntefrisch sondern auch vorverarbeitet anbieten. Wir schälen Möhren und Kohlrabi, wir waschen und schneiden Salat, insbesondere schälen wir aber Kartoffeln. Dazu haben wir uns auch die entsprechende technische Ausstattung angeschafft. Bedarf für küchenfertig aufbereitetes Gemüse besteht vor allem bei Großküchen von Heimen, Krankenhäusern, Betriebskantinen, Schulen usw., denen ein solches Angebot aus Rationalisierungsgründen heute in der Regel sehr entgegenkommt.

In der „Gemüsewerkstatt“ wie wir den neuen Betriebsbereich nennen, werden ebenfalls wieder behinderte Mitarbeiter beschäftigt. Zurzeit sind es etwa fünf, bis in einem Jahr sollen es aber bis zu 15 werden. Auch hier bestätigt sich die heilende Wirkung des Umgangs mit Lebendigem. Silke Köhler, von Beruf Sozialpädagogin, leitet den Bereich.

Mit dem neuen Betriebszweig haben wir auch neue Zielsetzungen im Auge: Es ist eines unserer Anliegen, Bewusstsein für die grundlegenden Aufgaben der Landwirtschaft zu wecken. Diese hat für die menschliche Kultur nicht nur eine heilende, sondern eine noch viel umfassendere, eine mütterliche Aufgabe! Sie versorgt alle Menschen mit der leiblichen Nahrung. Das Erleben einer schönen Kulturlandschaft spendet Lebenskräfte. Die gestaltete Landschaft umhüllt räumlich alle Siedlungen und sonstigen menschlichen Werke. Die Landwirt-

schaft bildet gewissermaßen den Schoß aller menschlichen Kultur. Und das war nicht nur früher so, sondern gilt heute und in Zukunft genauso.

Mittels unserer Direktvermarktung, unserer Hofzeitung, unseren öffentlichen Veranstaltungen und weiteren Aktionen versuchen wir, dafür ein Bewusstsein zu wecken. Diese Bemühung beruhte bisher ganz auf der Begegnung von Mensch zu Mensch, und dies wollen wir auch unvermindert so beibehalten.

Darüber hinaus wollen wir mit unserer Gemüseverarbeitung aber einen neuen Schritt wagen und die Begegnung von Unternehmen zu Unternehmen suchen. Dabei geht es uns auch hier bewusst um Begegnung und nicht nur um Umsatz. Wir wollen die Menschen der Betriebe, die wir beliefern, zu uns einladen und versuchen, ihnen die Landwirtschaft, aus der das

Gemüse hervorgeht, nahe zu bringen. Andererseits werden wir selber beliefert werden müssen, da wir nicht in der Lage sind, alle Kartoffeln und alles Gemüse selbst anzubauen. Und auch hier ist es uns wichtig, dass man sich menschlich und von Betrieb zu Betrieb gegenseitig kennen lernt, ein Vertrauensverhältnis zueinander aufbaut, und dass es sich möglichst um Betriebe handelt, die sich in ihrer Anbauweise am Prinzip des landwirtschaftlichen Organismus orientieren wie wir.

Freilich handelt es sich um Ziele, die hier formuliert sind und die für ihre Realisierung Zeit brauchen. Aber wir freuen uns auf diese neue Herausforderung, die wir uns gestellt haben, und in der wir bereits mitten drin stecken.

*MARKUS HURTER*





Demeter-Anerkennung 1:

## „SCHOPFEMER BROT US KORN VO DO“ DER BÄCKEREI TREFZGER

Mitte Juni 2008 hat die Bäckerei Trefzger die Demeter-Anerkennung bekommen und bietet jetzt diverse Brotsorten und Brötchen in Demeter-Qualität an. Dafür wird ausschließlich Mehl von unserem Getreide verwendet. Wir sind sehr glücklich und dankbar für diesen Schritt und hoffen auf eine erfolgreiche Weiterentwicklung der Biosparte der Bäckerei Trefzger.

Demeter-Anerkennung 2:

## ÄPFEL VOM DINKELBERG

Im Sommer 2005 konnten wir nahe des Hofes auf dem Dinkelberg eine kleine Apfelanlage pachten. Unser damals neuer Mitarbeiter Paul Mlynek hat für die Pflege mit großem Elan die Verantwortung übernommen. Seitdem hat sich die Vielfalt und Qualität an Äpfeln, die wir auf dem Markt anbieten, stetig gesteigert.

Noch überwiegen die sehr pflegeintensiven, alten Sorten wie Idared, Golden Delicious, Boskoop, Elstar, Gloster, Jonagold und Delbar Estivale. Doch schon im letzten Herbst wurde ein (kleiner) Teil des alten Bestandes gerodet und neue, krankheitsresistentere Biosorten wie Topaz, Relinda und Fuji gepflanzt. Nur wird es noch ein bis zwei Jahre dauern, bis wir in der Lage sind, diese Äpfel auf den Markt zu bringen, denn erst dann beginnen sie ausreichend zu tragen. Gelagert werden die Früchte in schonender Weise in einem Naturkeller mit gestampftem Lehmboden.

In diesem Sommer haben wir die dreijährige Umstellungszeit durchlaufen und werden von jetzt an eigene Äpfel in Demeter-Qualität anbieten können! Damit der Genuss, einen frischen, reifen Apfel vom Baum zu pflücken, viele Menschen erleben können, bieten wir ab Oktober die Möglichkeit zum Selbstpflücken an.

Weitere Informationen bekommen Sie direkt von Paul Mlynek unter Telefon: +41 (0) 7622 667 16 23.

## HERZLICHEN DANK... AN ALLE SPENDER UND HELFER!



- » **Diesen zentralen Arbeitsraum der Gärtnerei** haben wir Schritt für Schritt von Ende 2005 bis Frühjahr 2008 in Eigenleistung ausgebaut. Kürzlich ist er nun fertig geworden. Allen Menschen, die uns dabei mit einer Spende unterstützt haben, möchten wir an dieser Stelle noch mal ganz herzlich danken!

### Wir suchen Unterstützung für unser Büro-Team:

Zunächst wird der Arbeitsumfang nur einige Stunden (ca. 1 Tag) pro Woche betragen, kann jedoch nach und nach wachsen. Erforderlich sind gute Kenntnisse im Umgang mit den Microsoft-Programmen.

Sehr erwünscht wäre ein Interesse und Fähigkeiten zur verantwortlichen Betreuung unserer Marketing-Maßnahmen (Erstellen von Drucksachen und Anzeigen, Pflege der Homepage usw.) Stellenantritt ab Mitte September.

### Bewerbungen an:

Hof Dinkelberg GmbH, Markus Hurter  
Rebacker 2, 79650 Schopfheim, markus.hurter@hof-dinkelberg.de



### HERAUSGEBER

Kambium e.V.  
Rebacker 2  
79650 Schopfheim  
info@kambium.org  
www.kambium.org  
Telefon: +49 (0) 7622-68 443 442

Markus Feig: +49 (0) 7622-5 07 00 29  
Markus Hurter: +49 (0) 7622-68 443 443  
Fax: +49 (0) 7622 68 443 444

### SPENDENKONTO

Kambium e.V., Konto-Nummer: 640 44 05  
VR-Bank Schopfheim-Maulburg (BLZ: 683 915 00)

Redaktion: Markus Hurter (V.i.S.d.P.)  
Heiner Eisenmann

Fotos: Raimund Kägerer, www.avenirse.com  
Gestaltung: Heiner Eisenmann

Druck: Hornberger Druck, Maulburg  
gedruckt auf 100%-Recyclingpapier