



Einige Einblicke in unseren Hofalltag

GEMEINWOHLÖKONOMIE

Hinweis auf eine interessante neue Bewegung

Fragen Sie sich manchmal auch, ob wir mit unserem Wirtschaftssystem auf dem richtigen Weg sind? Damit wären Sie nicht alleine! Laut einer Studie der Bertelsmann-Stiftung vom August 2010 wünschen sich 88% der Deutschen eine «neue Wirtschaftsordnung».

Was wir bräuchten, wäre ein Wirtschaftssystem, das auf Menschenwürde, Solidarität, Kooperation und ökologischer Verantwortung beruht. Genau dies bietet die sogenannte Gemeinwohlökonomie, die sich zur Zeit wie ein Lauffeuer in Europa ausbreitet. In ihr wird unternehmerischer Erfolg nicht mehr allein in Finanzwerten gemessen, sondern hauptsächlich in den Leistungen eines Unternehmens für das Gemeinwohl. Erfasst werden die Beiträge für das Gemeinwohl in der unternehmensspezifischen Gemeinwohlbilanz.

Besonders interessant ist, dass sie in partizipativer Weise von unten her wachsen kann, Person für Person und Unternehmen für Unternehmen. So haben sich seit Ende 2010 bereits viele Tausend Privatpersonen und über 750 Unternehmen der Bewegung für Gemeinwohlökonomie angeschlossen, und täglich werden es mehr.

Initiator der Gemeinwohlökonomie ist der Österreicher Christian Felber. Am 6. Dezember bietet sich die Gelegenheit, Christian Felber und die Gemeinwohlökonomie im Rahmen einer Veranstaltung der Dualen Hochschule Lörrach näher kennen zu lernen.

6. Dezember 2012, 18.00 Uhr

Vortrag von Christian Felber
Gemeinwohlökonomie Duale Hochschule Lörrach
 Hangstr. 46–50, Lörrach

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
 Kambium e.V.
 Rebacker 2
 79650 Schopfheim
 info@kambium.org
 www.kambium.org
 Telefon: +49 (0) 7622-68 443 442
 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.)
 Fotos: Hof Dinkelberg
 Druck: Hornberger Druck, Maulburg
 Klimaneutral gedruckt auf 100%-Recyclingpapier

MITGLIEDSCHAFT HILFT!

Den Hof Dinkelberg gibt es letztlich nur Dank des Vereins Kambium. Ohne Kambium e.V. gäbe es beispielsweise auf dem Hof keine Sozialtherapie. Kambium e.V. ist aber auch Pächter der gesamten landwirtschaftlichen Flächen, die der Hof bewirtschaftet. 10 Hektar davon hat der Verein gekauft. Und aufgrund des stark gestiegenen Bedarfs des Hofes nach Gemüse- und Getreideäckern ist künftig ein noch viel stärkeres Engagement des Vereins für die Erweiterung der Fläche erforderlich. Unterstützen Sie Kambium e.V. bei der Erfüllung seiner Aufgaben: Werden Sie Mitglied! Je mehr wir sind, umso wirksamer ist unser Einsatz für eine soziale, nachhaltige, unabhängige Landwirtschaft.

Bei Interesse senden wir Ihnen gerne die Vereins- und Anmeldeunterlagen zu.
info@kambium.org
 Tel. 07622 - 68 443 442

GESUCHT: TEILNEHMER AN FSJ UND BFD

Seit diesem Sommer ist unser Hof anerkannte Einsatzstelle im Rahmen des Freiwilligen Sozialen Jahres (FSJ) wie auch des Bundesfreiwilligendienstes (BFD). Nun suchen wir zwei interessierte Teilnehmer bzw. Teilnehmerinnen. Die BFD-Stelle bieten wir in der Gärtnerei und die FSJ-Stelle in der Gemüseverarbeitung an.

Interessenten melden sich bitte unter **info@hof-dinkelberg.de** oder telefonisch unter 07622 - 68 443 443.



Hof Dinkelberg und Kambium e.V.



Gärtner, Bauern, Markverkäufer, Packer, Fahrer, Gemüseverarbeiter, Büroleute, Mütter, Kinder – Dank Ihrer Einkäufe können wir alle hier tätig sein!

LIEBE KUND/INNEN UND FREUNDE DES HOFES

Das neue Hoftor ist da, und alle die es kennen haben sicherlich gleich nach dem Termin für das diesjährige Hoffest gesucht. Doch dieses Jahr machen wir beim Hoffest Pause, eine kreative Pause, wie wir hoffen. Dennoch können wir Sie zu zwei schönen Veranstaltungen einladen: einmal zur «Aktion Zukunft säen!» Säen Sie mit uns zusammen von Hand ein Weizenfeld, und verfolgen Sie danach auf dem einen oder anderen Sonntagsspaziergang im Laufe des Jahres wie sich das Saatkorn Schritt für Schritt zum Brotkorn verwandelt. Erleben Sie so einen kleinen Einblick in die Lebensvorgänge in der Landwirtschaft. Zu Beginn der Aktion wird unser diesjähriger Ehrengast, Frau Landrätin Marion Dammann, eine kurze Ansprache halten.

Drei Wochen später weihen wir dann unsere neue Hofküche ein, die viele von Ihnen mit einer Spende mit ermöglicht haben. Bei einem schönen Essen in gemütlicher Atmosphäre wollen wir dieses freudige Ereignis mit Ihnen zusammen feiern.

Dieses Fest markiert gleichzeitig den Abschluss unseres Landwirtschaftsjahres. Die Ernte ist dann eingebracht, das Wintergetreide gesät und die Tiere stehen wieder im Stall. Dankbar blicken wir auf ein fruchtbares Jahr zurück. Der häufige Wechsel von Sonne und Regen ließ vor allem das Gemüse und das Futter wunderbar gedeihen. Einzig den Kartoffeln war es zu feucht, so dass das Kraut früh abgestorben ist und die Knollen nun eher klein ausfallen. Ein Wermutstropfen in diesem Jahr war das

Hagelereignis an Fronleichnam, dem ein Großteil unserer Zwiebeln und Erdbeeren, viele Salate und die gesamten Äpfel zum Opfer gefallen sind. Glücklicherweise hat uns die Hagelversicherung den finanziellen Verlust ersetzt.

Mit einer ganz neuen Herausforderung mussten und müssen wir uns seit diesem Frühjahr auseinandersetzen. Wir haben erlebt, dass man von den Segnungen der modernen Technik nicht nur profitieren kann – z.B. sich jederzeit auf dem ganzen Betrieb über's Handy verständigen zu können – sondern dass man manchmal auch mit deren negativen Folgen konfrontiert wird. So wurde dieses Frühjahr sehr nah bei unseren Äckern und Weiden ein Funkmast errichtet, auf dem die sog. TETRA-Funktechnik installiert wurde. Diese dient den Behörden, Ordnung- und Sicherheitskräften (BOS) und ist um ein Vielfaches stärker als der normale Mobilfunk. Wir sind überzeugt, dass diese Funkstrahlen die Lebenskräfte von Pflanze, Tier und Mensch beeinträchtigen und sich somit genau konträr zu dem auswirken, was wir mit unserer Landwirtschaft anstreben. Wir haben mit allen Mitteln versucht, das Übel abzuwenden. Vergebens. Heute steht der Mast, und wir können uns durch ihn nur aufgefordert fühlen, unsere Bemühungen um Verlebendigung fortan zu verstärken. In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft haben wir wenigstens Ansätze dafür.

Für die Hofgemeinschaft
 vom Hof Dinkelberg: Markus Hurter



Zukunft säen!
 Sonntag 7. Oktober 2012
 15.30 Uhr

Wir säen von Hand ein Getreidefeld. Säen Sie mit!
 Wo: An der Strasse zwischen Schopfheim und Dossenbach.
 Ansprache: Marion Dammann, Landrätin.
 Gemütlicher Ausklang bei Kaffee und Kuchen.
 Bei Regen fällt die Aktion aus.
 Auskunft: Hof Dinkelberg
 Tel. 07622 - 68 443 443

5-Gang-Bio-Gourmet-Diner
 Samstag, 27. Oktober 2012
 18.00 Uhr

Einweihungsfest unserer neuen Hofküche
 Preis: 50 Euro pro Person.
 Die Einnahmen dienen der Finanzierung der Kücheneinrichtung.
 Vorab für Interessenten:
 Hofführung um 16.30 Uhr.
 Anmeldung erforderlich (siehe Innenteil).

DANK IHRER HILFE: UNSERE HOF-WOHNKÜCHE WIRD WIRKLICHKEIT! DIE EINWEIHUNG RÜCKT IN GREIFBARE NÄHE

Im letzten «hofTor» haben wir Ihnen unsere Vision von einer Küche vorgestellt, in der für unsere stetig gewachsene Mitarbeiterschar gekocht und in der auch gemeinsam gegessen werden kann. Dieser wichtige Lebensmittelpunkt für unsere Gemeinschaft ist eine Investition, die wir aus dem laufenden Betrieb heraus nicht tätigen können und die sich auch nicht direkt in Euro auszahlen wird – umso mehr jedoch in einem guten Betriebsklima, so hoffen wir.

Mehrere Stiftungen hatten uns unter dem Motto «Jede Spende wird verdoppelt» bis zu 20'000 Euro Unterstützung zugesagt, wenn es uns gelänge, die Hälfte der zu erwartenden Kosten durch Spendenaktionen einzuwerben.



Hier noch Computerbild, demnächst Wirklichkeit

Sicher haben Sie die eine oder andere dieser Spendenaktionen im vergangenen Jahr mitbekommen oder sich auch selbst beteiligt, z.B. bei unserem Hof-fest am 2. Oktober 2011, für das wir zahlreiche Tombolapreise und köstliche Kuchen und Torten gespendet bekamen. Allen Bäckerinnen und Bäckern, insbesondere der Bäckerei der Werksiedlung Kandern, möchten wir an dieser Stelle nochmals sehr herzlich für ihren Einsatz danken! – Vielleicht erinnern Sie sich auch noch an die «Spendenmöhren» und «Spendenkürbisse», die genauso aussahen wie die anderen Möhren und Kürbisse, nur ein wenig teurer waren (wegen der Spende)...! – Und schließlich gab es auch einen gewöhnlichen Spendenaufruf.

Nach Neujahr haben wir dann unter allen Spendern, die mehr als 100 Euro gespendet haben, drei Preise verlost.

Die glücklichen Gewinner waren:

1. Preis: Frau Herta Koch, Lörrach
4 Monate Bio-Kiste
2. Preis: Herr Günther Kautsch, Zell
2 Monate Bio-Kiste
3. Preis: Herr Hermann Schlosser, Bad Homburg
1 Jungrind-Mischpaket

Wir gratulieren herzlich und hoffen, dass die Preise geschmeckt haben.

Auch durften wir einige grössere Einzelspenden entgegennehmen, für die wir hier, wie für alle anderen Spenden auch, einen sehr herzlichen Dank aussprechen möchten.

Gesamtkosten (Umbau, Mobiliar und Kücheneinrichtung): 55'000

Spendeneingänge:

Spenden von Stiftungen und Institutionen	25'500
Überschuss vom Hoffest 2011	4'500
«Spendenkürbisse» und «Spendenmöhren»	500
Einzelspenden von Privatpersonen	7'000
Eine persönliche Einzelspende	7'500
Bürgerstiftung Schopfheim	2'000
Bioladen «Prima Casa», Lörrach	2'000
Summe Spenden	49'000
Noch fehlender Betrag	6'000

Diese Übersicht zeigt, dass wir auf dem besten Wege sind, das Projekt schuldenfrei und damit ohne Belastung für die laufende Rechnung zu realisieren.

Das für Juni 2012 geplante Einweihungs-Gourmet-Diner mussten wir wegen der Verzögerung bei der Realisierung verschieben. Aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben, und wir freuen uns, Sie nun für den 27. Oktober zu diesem besonderen kulinarischen Anlass einladen zu können! Kommen Sie und feiern Sie mit uns die Einweihung, und lassen Sie sich vom Profi-

Bio-Koch Heinz Fendrich (Sonnenhof Arlesheim, Schweiz) bei Live-Musik mit Produkten von unserem Hof verwöhnen. Es wartet ein exklusives Bio-5-Gang-Menue auf Sie.

Aus Raumgründen ist die Teilnahme auf 60 Personen begrenzt, melden Sie sich also am besten heute noch mit untenstehendem Abschnitt an! Der Preis beträgt 50 Euro pro Person.

Der Erlös des Abends stellt einen weiteren Baustein zur Finanzierung der Küche dar. Beginn ist um 18.00 Uhr. Für Interessenten bieten wir um 16.30 Uhr noch eine Hofführung an.

Um den verbleibenden Fehlbetrag möglichst rasch decken zu können, hoffen wir auf weitere Spenden und ma-



Einige Küchenschränke im Rohbau

chen aus diesem Grunde noch einmal eine Verlosung: Wir verlosen drei Gratis-Teilnahmescheine für das Gourmet-Diner unter allen Spenden ab 50 Euro, die bis zum 20. Oktober auf unserem Spendenkonto eingehen!

Über jede Hilfe freuen wir uns sehr.

Herzlichen Dank!

LANDBAUWERKSTATT KONKRET RÜCKBLICK EINER QUEREINSTEIGERIN AUF DEM HOF DINKELBERG



Zur Person

Vor acht Monaten bin ich von Berlin in Schopfheim angekommen mit der Absicht, mich in den Aufgabenbereich der «Gärtnerin mit Schwerpunkt Betreuung» auf dem Hof Dinkelberg einzuarbeiten. Nach drei Jahren Tätigkeit als Musiktherapeutin in Berlin und Potsdam steige ich wohlgenut in die neue Aufgabe meiner alten Berufe als Bäuerin und Gartenbaulehrerin, mit Erfahrungen in der Sozialtherapie und Kinder- und Jugendpsychiatrie, wieder ein.

Zur Arbeit

Sehr bald nehme ich die komplexe Organisationsstruktur des Betriebes wahr und wundere mich, wie «so etwas» funktionieren kann. Als Quereinsteigerin brauche ich recht lange, bis ich in etwa die Abläufe und Verknüpfungen durchschaue und begriffen habe.

„...und hier mit in die Verantwortung einsteigen?“

„...und zusätzlich mit den vielen betreuten Mitarbeitern, jeder mit seinen Qualitäten, Defiziten und Eigenarten, in ein vertrautes Verhältnis kommen, und diese sinnvoll in die anstehenden Arbeiten integrieren?“ – Ich weiss nicht, ob ich das schaffe?

... und los geht's!

Winter. Es ist sehr kalt. Es gilt Lagergemüse herzurichten für den Verkauf. Im Vorrat warten noch viele Grosskisten auf ihre Verarbeitung, gefüllt mit Möhren, Chicoreewurzeln, Roten Beten, Kartoffeln... täglich wird davon gewaschen und das Gute aussortiert. – Berge von Untauglichem wandern auf den Kompost: zu krumm, zu klein, zu dünn, aufgerissen, angefault, zu viele Beine, zu gummig, ... Jede Möhre will «persönlich» begutachtet werden. Während Stunden, ja Tagen stehe ich dabei, drehe, betrachte, beurteile, entscheide: gut oder schlecht.

Dabei entdecke ich, welche persönlichen Qualitäten es von mir braucht, um diese monotone Arbeit in fortlaufender Konzentration ausführen zu können – steht doch das Image des Hofes damit auf dem Spiel! – Es fordert ein dauerndes Bei-Sich-Sein (nicht weg-träumen), um aus Distanz beurteilen zu können, ob gut oder schlecht. Der therapeutische Aspekt dieser Arbeit wird mir bewusst, aber auch die Beobachtung, dass bei weitem nicht jeder unserer Mitarbeiter diese Fähigkeit leisten kann.

Der nächste Frühling kommt bestimmt

Über die Monate erlebe ich, wie in einem Betrieb, der so differenziert sich in ein Vermarktungsnetz eingeflochten hat, eine ununterbrochene Produktlieferung garantiert sein muss und dabei das tägliche Bemühen um die optimale Qualität an erster Stelle steht. – Ob ich dieser Verantwortung für die Zukunft gerecht werden kann? Wie leicht wird ein Mangel ungewollt übersehen, wie leicht schweift ein Mitarbeiter in Gedanken ab und vergisst dabei, was seine augenblickliche Aufgabe ist...

Der Winter geht zu Ende und die Vorräte zur Neige. Der Anbau der neuen Kulturen wird lange und sorgfältig geplant und vorbereitet. Dies ist aber – Gott sei Dank – die Aufgabe des Betriebsleiters Gemüseanbau, von Markus Feig.

Die neue Ernte ist da

Frühling. Die Erdbeeren werden reif, müssen täglich gepflückt werden, bei Regen mit dem Ventilator nachgetrocknet und vor dem Verkauf nochmals durchsortiert und sorgfältig erlesen werden. ...viel Arbeit, aber es duftet herrlich. Der Ausschuss wird von uns Mitarbeitern gerne vor dem Kompost gerettet und zu leckerer Marmelade verkocht.

Die ersten Salate kommen, Frühlingszwiebeln, Kresse, Rucola... das Ernte-programm wird immer reicher – und gleichzeitig muss gesät und gepflanzt werden – das heisst, der dichte Arbeitstag muss nun sehr bewusst geplant und entsprechend eingeteilt werden. Nur gut, stehen uns für die vielen, sehr unterschiedlichen Tätigkeiten so viele unterschiedliche Hände zur Verfügung!

Langsam lerne ich unsere begleiteten Mitarbeiter immer besser kennen und kann sie ihren Fähigkeiten entsprechend den anstehenden Arbeiten zu teilen. Langsam lerne ich, wie die verschiedenen Produkte, z.B. die Bundmöhren, hergerichtet werden müssen. Langsam begreife ich die Abfolge der Bestelleingänge und übe in der Wiederholung.

Doch die Wiederholung darf nicht zur mechanischen Routine werden, denn immerfort ist Wachsamkeit gefordert: Wie entwickeln sich die Kulturen im Garten, ihre Vitalität? Wie ist es mit dem Reifestadium, der Qualität? Wie ist die Sorgfalt unserer Mitarbeiter? Wie erreichen wir ein wohlwollendes Miteinander im grossen Gartenteam?



Heute für morgen

Der Sommer ist vorbei. Die reifen Feldkulturen rufen nun nach Ernte, nach Einlagerung. Grosskiste um Grosskiste wird gefüllt mit den Kräften und der Ausdauer unserer anvertrauten Mitarbeiter – jeder nach seinen Möglichkeiten. Die unzähligen, mit neuen Kartoffeln, Möhren und Kohlköpfen gefüllten Grosskisten, die sich allmählich im Lager stapeln, sind die Grundlage unserer Tätigkeit und unseres Angebots in den kommenden Monaten.

...und bald wird das neue Sauerkraut gestampft – neu für mich in diesen Dimensionen (ca. 2,5 Tonnen)! – es verspricht ein Gemeinschaftswerk unserer Gärtnermann/frauschaft zu werden!

So wird sich innert Kürze der Kreis der Jahreszeiten schliessen und mein erstes Erfahrungsjahr in der Gärtnerei auf dem Hof Dinkelberg ist um.

Marianne
Rutschmann-Schönholzer

Unser Spendenkonto: Kambium e.V. Kontonummer 6404405 VR-Bank Schopfheim BLZ 68391500

Anmeldung

zum Gourmet-Diner anlässlich der Einweihung der neuen Küche auf dem Hof Dinkelberg

Termin: **Samstag, den 27. Oktober 2012, 18.00 Uhr**

Name: _____ Anzahl Personen: _____

Wir möchten gerne auch an der Hofführung um 16.30 Uhr teilnehmen.

Unterschrift: _____

