

UNSER ANGEBOT IM HERBST 2004

GEMÜSE

Sommergemüse: Tomaten, Paprika, Zucchini und Bohnen gibt es nur noch kurze Zeit. **Salat:** diverse Sorten

Wintergemüse: Möhren, Rote Beete, Sellerie, Kürbis, Lauch und Kohl sind reichlich vorhanden. Wir verkaufen kleine Mengen nach Bedarf, aber auch größere Mengen (z.B. zum Einlagern).

Kartoffeln gibt es dieses Jahr leider nur 2. Wahl, denn unser Acker wurde von Drahtwürmern heimgesucht. Sie sind aber trotzdem genießbar.
Sorten: Nikola, Rosara und Agria.

TAFEL Obst & APFELSAFT

diverse Apfelsorten: mindestens lagerfähig bis Januar 2005. Die Äpfel stammen von einer Obstanlage, die schon über 10 Jahre biologisch-dynamisch gepflegt wurde und jetzt von uns gepachtet wird.

FLEISCH VOM KALB

in Mischpaketen zu 10 kg. Ab sofort nehmen wir Bestellungen für Kalbfleisch entgegen. Immer wenn 100 kg bestellt sind, wird frisch geschlachtet. Das Fleisch wird bedarfsgerecht portioniert.

NEU: VERKAUFSSTAND

Parkplatz – Waldorfschule Schopfheim
freitags: 7.30 und 13.00 UHR
(bis einschließlich 29. Oktober)

WEITERE VERKAUFSSTELLEN:

ab Hof: jederzeit, vorherige Bestellung wird begrüßt (TEL: 07622-5 07 00 29)

bei NATURKOST GRÜNKERN Schopfheim

GETREIDE

Weizenmehl aus eigenem Anbau:
TYP 405, 550 oder 1050.

Einheiten: 1 kg, 2,5 kg, 10 kg und 25 kg.

Dinkel (Demeter): ganzes Korn

Einheiten: 1kg, 5kg, 10 kg und 25 kg.

Apfelsaft von den eigenen Streuobstwiesen am Dinkelberg. In 1-Liter-Glasflaschen oder 5-Liter-Beuteln (Bag in Box-System – sogar geöffnet noch drei Monate haltbar)
Verkauf: ab Mitte Oktober

...UND WAS IST MIT MILCH?

Rohmilch ab Hof und **pasteurisierte Milch in Flaschen** wird es erst im neuen Jahr geben. Unsere Arbeit und Konzentration musste bisher ganz auf den Stallumbau gerichtet werden.

Preisinformationen erteilen wir Ihnen gern telefonisch oder am Verkaufsstand an der Waldorfschule.

ALLES SCHON BIO?

Nein, so schnell geht es in der Natur nicht. Die Anpassung an die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise braucht Zeit. Nach der Regelung des EU-Bio-Gesetzes werden unsere Produkte deshalb ein Jahr lang noch als *konventionell* und danach als *Umstellungsprodukte* bezeichnet. Die Anerkennung und Zertifizierung als *Demeter-Lebensmittel* erfolgt im Jahr 2006.



PRODUKTE VOM
HOF DINKELBERG
...weil's nahe liegt

hof TOR

Das Tor zum Hof Dinkelberg und Kambium e.V.

AUSGABE 02
OKTOBER 2004



HARTER, ABER ERFOLGREICHER START!

KÖNNEN SIE SICH VORSTELLEN...

...wie einem zumute ist, wenn einem die Wasserleitung im Stall innert zwei Wochen zu dritten Mal birst, es nach allen Seiten spritzt, eine Beauftragung der Reparatur zu teuer ist, alle Menschen um einen herum selber weder Kopf noch Hände frei haben und eigentlich das Heu hereingeholt werden muss...

Ja, so gab es manche verzweifelte Situationen in den letzten zwei Monaten auf dem Hof Dinkelberg. Und wenn Sie nicht so zahlreich zum „Tag der offenen Stalltür“ gekommen wären, hätten wir das Ziel, wofür wir das alles überhaupt machen, möglicherweise aus den Augen verloren.

Doch dann begann der Gemüseverkauf, und die Menschen haben sich über die Qualität gefreut. Ein befreundeter Zimmermeister hat beharrlich den Stallbau mit vorangetrieben und die ersten Kälber wurden geboren... Das Leben hat uns wieder eingeholt.

Und nun sind wir soweit, dass wir ziemlich genau am 100. Tag nach Betriebsstart den Stallumbau einweihen können. Dazu gibt es einen kleinen Festakt in Form eines Brunches am Sonntag, den 10. Oktober, zu dem Sie herzlich eingeladen sind (siehe Kasten nebenan).

Weiteres zu den vergangenen wie auch zu den kommenden Wochen auf dem Hof Dinkelberg erfahren Sie in dieser zweiten Ausgabe von **hofTOR**.

Viel Spaß beim Lesen. Wir freuen uns über Ihr Interesse und wünschen einen schönen Herbst.

Markus Feig, Markus Hurter und Herbert Völkle

STALLBrunch

Sonntag • 10. Oktober

EINWEIHUNG DES STALLUMBAUS

10.30 Uhr: Festakt mit Musik
Ansprache von Ortsvorsteher Ino Hodapp

ab 11 Uhr: Reichhaltiges Frühstücksbüfett für die ganze Familie – ab 12 Uhr mit Kürbissuppe, Würstchen und vielem mehr.

Ort: STALL Hof Dinkelberg
(bei kaltem Wetter beheizt)

Preis (alles inbegriffen):
Erwachsene 9 EUR
Kinder 6 EUR (bis vier Jahren frei)

Wer Lust hat auch den Nachmittag auf dem Hof zu verbringen, sei zum gemeinsamen FROHEN SCHAFFEN eingeladen. Wir werden Äpfel auflesen und das biologisch-dynamische Hornmistpräparat herstellen. Dabei können Groß und Klein gerne mitmachen.

INHALT

„Bürgschaftsbarometer“.....	2
Der aktuelle Stand und wo Sie helfen können.	
Der erste Tag.....	2
Präparate für Demeter-Qualität	
„Tag der offenen Stalltür“.....	2
Impressionen	
„Gemeinsam was stemmen“.....	3
Interview mit Herbert Völkle	
Gemüse, Saft und Fleisch.....	4
Was der Hof Dinkelberg im Herbst anbietet.	

HERAUSGEBER
Kambium e.V.
Bergstr. 9
79650 Schopfheim
presse@kambium.org

Kontakt:
Markus Feig: +49 (0) 7622-5 07 00 29
Markus Hurter: +49 (0) 7622-6 84 65 85
Herbert Völkle: +49 (0) 7622-5 07 00 07
www.hof-dinkelberg.de

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

Fotos: Heiner Eisenmann

Konzeption und Gestaltung:
Heiner Eisenmann

Druck: Fehldruck, Erfurt



1. JULI 2004: DER ERSTE TAG

Gleich zur Betriebsübernahme haben wir auf einen großen Teil unserer Flächen das biologisch-dynamische Hornkieselpräparat ausgebracht. Morgens um sechs Uhr begann das Verrühren in Wasser, anschließend haben wir es zu acht mit Rückenspritzen versprüht. Das Hornkieselpräparat ist ein homöopathisches Mittel zur Unter-

stützung der Reifeprozesse. Die Pflanzen werden aromatischer. Die Früchte bilden eine intensivere Färbung und mehr Süße aus.

Daneben gibt es sieben weitere ähnliche Präparate, die im bio-dynamischen Landbau angewendet werden. Die Qualität der Demeter Produkte geht teilweise auf die Anwendung dieser Präparate zurück.

Beim „Tag der offenen Stalltür“ hatten wir um die Zeichnung von Bürgschaften gebeten, um mit einem Bürgschaftskredit von der GLS-Bank den Stallumbau finanzieren zu können. Inzwischen haben wir Bürgschaftszusagen für insgesamt 27.500 EUR erhalten. Das ist ein erfreuliches Ergebnis, für das wir sehr dankbar sind. Nach wie vor sind wir aber weiter am Sammeln von Bürgschaften.

BÜRGCHAFTSBAROMETER

Um die Kühe in unserem Stall auch melken zu dürfen, brauchten wir eine Erlaubnis.

Diese Erlaubnis, die sogenannte Milchquote, muss käuflich erworben werden. Stallumbau und Milchquote gehören zusammen und kosten etwa 50 bis 60.000 EUR. Wir hoffen, dass diese Investition für das Herz des Hofes von vielen Menschen durch eine Bürgschaft mitgetragen wird – vielleicht auch durch Sie?

weitere Informationen siehe Infokasten.



GROBES INTERESSE

... bis zur letzten Führung. Zahlreiche Besucher nutzten den „Tag der offenen Stalltür“ um die Landbauwerkstatt Hof Dinkelberg kennen zu lernen. Auch Kinder hatten ihren Spaß.

weitere Fotos unter www.kambium.org

HELFENDE HÄNDE GESUCHT

Bis Weihnachten soll der alte Schweinestall zu einem Raum für die Milchverarbeitung umgebaut werden. Ab sofort wird auch das Wohnhaus von oben bis unten vollständig renoviert. Durch eine neue Isolation, eine Holz-Solar-Heizung und eine Neugestaltung der Räume soll ein zeitgemäßes Wohnen ermöglicht werden.

Ab dem kommenden Frühjahr werden hier die mittlerweile vierköpfige Familie Feig und Herbert und Katharina Völkle wohnen. Im Erdgeschoss werden außerdem Aufenthalts- und Besprechungsräume geschaffen und das Hofbüro eingerichtet.

Wer bei diesen Baumaßnahmen etwas mithelfen oder uns Quellen für preiswertes Baumaterial oder Maschinen usw. vermitteln kann, ist herzlich willkommen!

Tausend Hände, die am Werk munter sich bewegen – Doch das Werk ist nur ein Zwerg, Hände sind der Segen.

Hermann Kükelfhaus

BÜRGCHAFTSKREDIT

Menschen, die ein Projekt unterstützen möchten, übernehmen eine Bürgschaft für einen relativ kleinen Betrag (bis maximal 3000 EUR). Die Initiatoren, die in der Anfangsphase des Projektes keine üblichen Sicherheiten (wie Grundbesitz usw.) bieten können, bekommen von der GLS-Bank ein zinsgünstiges Darlehen in der Höhe der Summe aller Bürgschaften. – Ist das nicht eine Lösung, die begeistern kann?! Die Bürgen müssen kein Geld einzahlen, ihr Risiko ist überschaubar, und das Vorhaben kann doch finanziert werden.

Wenn Sie den Hof Dinkelberg auf diese Weise unterstützen möchten, so sprechen Sie uns an. (Letzter Termin: beim STALLBrunch am 10. Oktober) oder

Kontakt: Markus Hurter
TEL: 07622-6 84 65 85
info@hof-dinkelberg.de

„GEMEINSAM WAS STEMMEN“

100 TAGE HOF DINKELBERG: ZEIT FÜR EIN ERSTES RESUMEE. MIT HERBERT VOLKLE, LEITER DER LANDWIRTSCHAFT, UNTERHIELT SICH HEINER EISENMANN.



Wie ist der heutige Tag bisher für dich verlaufen?

Ich stehe zurzeit um Viertel nach Fünf auf und gehe in den Stall. Jeden zweiten Tag kommt um sechs Uhr der Milchclaster von Breisgau-Milch und holt zwischen 300 und 400 Liter Milch. Momentan haben wir 24 Milchkühe, was relativ wenig ist. Insgesamt sind es 64 Tiere aus dem Bestand von Herrn Greiner, dem Vorgänger, und 10 Rinder von Frau Bartneck. In der Summe ist es eher viel Jungvieh. Da heißt, es Tag und Nacht die Weiden kontrollieren und Wasser hinbringen.

Wo lag bisher die Hauptarbeit?

Der Schwerpunkt lag in den letzten zwei Monaten beim Stallumbau – da war es zwischendrin richtig erholsam, wenn man mal was landwirtschaftliches machen konnte: Ackerbau, Mist ausbringen, Getreideernte, den zweiten Schnitt beim Heu nach Hause fahren. Zwei Drittel der Arbeit waren aber Bau.

Was ist am alten Stall denn in der biologischen Landwirtschaft nicht erlaubt?

Die Liegeplätze sind zu kurz, so dass die Kühe mit dem hinteren Drittel auf dem Entmistungsgitter liegen, was schädlich für die Knochen und das Euter ist. Jetzt haben wir im Außenbereich Liegeplätze angebaut und einen Laufbereich erstellt. In der Biotierhaltung wird dem Tier fast doppelt soviel Platz als in der konventionellen Haltung zugestanden. Außerdem müssen wir die Tiere Dank eines neuen Melkstandes nicht mehr anbinden. Das heißt, sie können nachts rumlaufen und sich einen eigenen Platz suchen.

Wann sind die Tiere denn Bio?

Alle die vor dem 1. Juli 2004 geboren wurden, werden es nie sein. Momentan befindet sich der Betrieb in der zweijährigen Umstellungsphase. Da in der Tierhaltung aber noch die eben genannten Kriterien nicht erfüllt sind, beginnt die Umstellung erst, wenn die Tiere in den Laufstall können. Alle vor dem 1. Juli dieses Jahres geborenen Rinder geben dann in zwei Jahren Bio-Milch – vorausgesetzt sie werden mit Bio-Futter versorgt. Bio-Fleisch ergeben erst die Rinder, die nach dem Pachtwechsel geboren wurden, das sind momentan zwei Kälber.

Wann geht dein Arbeitstag zu Ende?

Wenn die Handwerker gehen, dann folgen wieder drei Stunden Stallarbeiten

und danach sind wir dann oft noch zu den Tieren auf die Weide, weil wir das vorher nicht geschafft haben, aber das ist dann auch eine schöne Arbeit.

Anders als in der Gärtnerei fand in der Landwirtschaft mit dem 1. Juli 2004 eine klare Zäsur statt. Kannst du nach zwei Monaten sagen, dass du auf dem richtigen Weg bist?

Auf jeden Fall, da wir von der Lage her gut arbeiten können. Hier, direkt auf der anderen Seite der Straße so viel schönes Weideland in der Nähe des Hofes zu haben, und so die doch relativ stattliche Kuhherde morgens schnell aus dem Stall auf 20 Hektar schönes Weideland lassen zu können, ist super. Auch die umliegenden Landwirte nehmen unsere Arbeit positiv auf, was sehr viel Wert ist. Angenehm überrascht bin ich auch von der Kuhherde, die doch sehr schnell zutraulich wurde – da habe ich auch schon anders kennen gelernt.

Gab es auch böse Überraschungen, beziehungsweise kam doch mehr Arbeit als erwartet?

Beim Stallumbau kam einiges Überraschendes hinzu, weil die Substanz doch schlechter ist als erwartet. Das rein Landwirtschaftliche – der Tierbestand und die Größe der Fläche – sind dagegen zu bewältigen. Wenn das nicht so wäre, hätten wir die zusätzliche Arbeit am Bau nicht schaffen können. Beim Bau an sich ist es ja oft so, dass es mehr wird als erwartet, aber das ist auch gut so, sonst würde man es ja gar nicht in Angriff nehmen. Insgesamt hätte ich dennoch mit mehr Kontakten gerechnet. Z.B. dass ein Elektriker oder ein Installateur einfach mal reinschaut und sagt: „Komm, ich helf dir heute Abend das Waschbecken anschließen“. So haben wir es halt mit unserer bäuerlichen Arbeitsweise irgendwie selbst gemacht und die doppelte Zeit eines Profis benötigt. Die Interessensbekundungen beim „Tag der offenen Stalltür“ hatten mich doch auf mehr Engagement hoffen lassen.

Ihr seid ein Projekt, das auf ehrenamtliches Engagement aufbaut, auf der anderen Seite aber auch ein normal wirtschaftendes Unternehmen. Sind diese Erwartungen nicht zu hoch?

Es ist glaube ich auch ein Stück weit der Zeitgeist. Jeder denkt mehr an sich

selbst als vor 10, 15 Jahren. Ich war beim Bau der Waldorfschule Schopfheim dabei: Da ist man morgens einfach auf den Bau gegangen und hat eine Schaufel in die Hand gedrückt bekommen. Meist gab es ein gemeinsames Mittagessen. Ich denke, auch die Landwirtschaft kann gar nicht anders etwas Neues entwickeln. Ich habe es auf Familienbetrieben erlebt: Wenn die gebaut haben, da war jeden Samstag Halli-Galli, und jeder hat sich mit dem eingebracht was er konnte. Modernerweise heißt das „Schwarzarbeit“, aber dabei fließt ja kein Geld, sondern es ist vielmehr das Erlebnis, dass man gemeinsam was stemmt.

Was für Arbeiten stehen dann in den kommenden Wochen an?

Nach dem Laufstall-Anbau werden wir bis zum Ende der Vegetationsperiode den alten Stall für das Jungvieh umbauen. Nebenbei machen wir die Herbstbestellung, wir müssen das Wintergetreide säen, und wenn dann der Winter kommt, werden wir die Weiden in Stand setzen, denn da wurde Jahre lang nichts gemacht. Wir müssen Zäune ausbessern und den Wildwuchs eindämmen, damit wir nächstes Jahr anständige Weiden haben.

Siehst du denn einen Punkt, wo es sich entspannt?

Wir werden und müssen im Winter deutlich weniger machen. Wir können gar nicht mit dem Energieaufwand durch den Winter, sonst wird das nächste Jahr nichts. Morgens um Fünf raus und dann bis Mitternacht durcharbeiten – das hält man nur begrenzt aus. Das heißt, wenn sich die Arbeitszeit auf 50 bis 60 Stunden in der Woche reduziert und man am Sonntag nur den Stall machen muss, ist das Entspannung.

Was wünschst du dir für die kommende Zeit?

Wir sind sehr nah an der Stadt und es hat trotzdem tagelang gedauert, bis der erste Mensch überhaupt mal in den Stall reingeschaut hat. Es haben in der vergangen Zeit – außer natürlich beim Fest – vielleicht ein Dutzend Menschen vorbei geschaut. Es scheint immer noch eine starke Hemmschwelle zu bestehen. Klar, man denkt, der Landwirt hat im Sommer viel zu tun, den lass ich lieber in Ruhe. Aber das was wir aufziehen, soll gerade nicht so werden und für jeden Interessierten transparent sein.

AUS DER LANDWIRTSCHAFT