Wacholderhof

Daily Müsli 2018

Der aktuelle Vorstand

Tilmann Schamal
1.Vorsitzender
Backnang
Jahrgang 1973
seit 2015 im Vorstand

Paul Schmidhäuser
2. Vorsitzender
Stuttgart
Jahrgang 1991
FÖJ 2010/11
seit 2013 im Vorstand

Tamara Schimmer
Beisitzerin
Crailsheim
Jahrgang 1986
FÖJ 2004/05
seit 2018 im Vorstand

David Burkhardt
Geschäftsführer
Murrhardt
Jahrgang 1968
von Anfang an auf
dem Wacholderhof

Christian Kuhn
Beisitzer
Weinstadt
Jahrgang 1987
FÖJ 2007/08
seit 2008 im Vorstand

Michaela Rannaud
Kassiererin
Murrhardt
Jahrgang 1963
seit 2014 im Vorstand

Moritz Kirczek
Beisitzer
Köln
Jahrgang 1991
Praktikant 2014/15
seit 2015 im Vorstand

Christoph Scheef
Beisitzer
Kernen im Remstal
Jahrgang 1997
FÖJ 2016/17
Seit 2018 im Vorstand

Impressum

Herausgeber:
Wacholderhof e.V.
Wacholderhof 17
71540 Murrhardt
Tel. 07192-7710
info@wacholderhof.de
www.wacholderhof-ev.de

Redaktion:
Vorstand Wacholderhof e.V.
Michaela Rannaud
Paul Schmidhäuser

Layout:
Paul Schmidhäuser

Bilder:
Tamara Schimmer, Christoph Scheeff, Familie Frieder Müller, Jana Pöschl, Hanna Heiland, Beate Baur, Antonia Fegelein, Familie Gardner, Jürgen Geis, Sebastian Mangold, Paul Schmidhäuser

Druck:
Umwelt-druckerei

klimaneutral
natureOffice.com | DE-275-44392
gedruckt

Inhalt

2 Impressum

3 Grußwort des Vorstands

5 Bericht vom Hof

8 Ohne Wasser kein Leben

10 Nachruf Frieder und Katrin

12 Ein Lehmofen für den Hof

15 Vielfalt tut gut

16 Praktikum auf dem Hof

18 Annika

20 Bio kann jeder

23 Sommerpraktikum

24 Vorstellung der FÖJler

26 Das Hoffest

27 Erntedankandacht

30 Warum in die Ferne schweifen

31 Unsere Freunde aus Florida

32 Aus der Geschichte des Hofs

35 Rückblick Hauswirtschaft

36 Buch– und Filmtipps

38 Finanzen, Projekte, Spenden

Ich hab einen Traum

Liebe Mitglieder und Freunde des Wacholderhof e.V.!
Mit der oben stehenden Zeile beginnt ein Lied des Liedermachers Konstantin Wecker:

Ich hab einen Traum,
wir öffnen die Grenzen und lassen alle herein,
alle die fliehen vor Hunger und Mord,
und wir lassen keinen allein.

Man könnte meinen: Was für ein utopischer Satz, was für eine unrealistische Forderung! Ich höre die Stimmen, „Wir haben keinen Platz für alle!“ und „Das Boot ist voll!“. In einer scheinbar grenzenlosen Welt der Offenheit und der Transparenz über Internet und soziale Medien haben wir Angst davor, dass uns die Fremden nahekommen. Wenn sie da sind, dann können wir es nicht mehr steuern, dann müssen wir teilen. Aber was teilen wir denn?
Wir teilen das, was uns sowieso nicht gehört. Wir sollten uns überlegen, was wir uns in den letzten Jahren genommen haben aus den Ländern und Regionen der Erde, von denen die Menschen jetzt nach Europa und Nordamerika

drängen. Es sind nur die Folgen einer ausbeutenden Politik und Gesellschaft. Es widerstrebt mir, die Geflüchteten zu unterscheiden in die, die aus politischen und die anderen, die aus wirtschaftlichen Gründen fliehen. Wer aus wirtschaftlicher Not seine Heimat, seine Familie und sein Umfeld verlässt und sich in die Ungewissheit aufmacht, der verspürt existenziellen Druck, der ist in großer Not.

Es stimmt: Platz für alle haben wir nicht; aber ich bin mir sicher: Alle werden nicht kommen, wenn wir hier so leben, dass wir anderen nichts wegnehmen.

Der Wacholderhof ist ein Ort, an dem dies täglich versucht und ins Leben umgesetzt wird. Ein Ort, an dem man solche Träume haben darf. An dem wir nicht nur global übers „virtuelle Netz“ verbunden sind, sondern der es mit seiner Lebensweise ermöglicht, dass es Grenzen und Zäune nicht mehr braucht. Ich bin mir sicher, jeder Mensch an jedem Ort auf dieser Welt hängt an seiner Heimat; und die ist da, wo Freunde sind und wo es sich gut leben lässt.

Deshalb lasst uns im Jahr 2019 weiter träumen von einer besseren Welt, bei der die Veränderungen im Kleinen beginnen, wie sie doch schon ein bisschen auf dem Wacholderhof gelebt wird.

Wir nehmen sie auf in unserem Haus und sie essen von unserem Brot,
und wir singen und sie erzählen von sich und wir teilen gemeinsam die Not
und den Wein und das wenige was wir haben,
denn die Armen teilen gern,
und die Reichen sehen traurig zu
denn zu geben ist ihnen meist fern
Ja wir teilen, und geben vom Überfluss es geht uns doch viel zu gut,
und was wir bekommen, ist tausendmal mehr:
und es macht uns unendlich Mut.

Viel Spaß beim Blättern im und Träumen mit dem aktuellen Daily Müsli!
Ihr/Euer Tilmann Schamal

Bericht vom Hof

Von David Burkhardt

Dieses Jahr hat für mich mit Problemen mit meiner Knieverletzung begonnen. Ich hatte ja im November einen Huf-Schlag von einer erschrockenen Kuh erhalten und mir dabei das Innenband am Knie gerissen und die Kniescheibe gebrochen. Es war für mich eine Zeit in der ich froh war, den Betrieb am Laufen zu halten ohne große Extras. Holzeinschlag im Wald wurde von Rainer Hauswurz und Freunden erledigt in Zusammenarbeit mit Paul, meinem Sohn. Aber auch Paul hatte dann Pech mit seinem Knie, als er auf eisiger Fläche ausrutschte und sich auch am Knie schlimm verletzte und lange Zeit in der ersten Hälfte des Jahres ausfiel.

Von daher war es gut, dass Chris, unser letztjähriger FÖJler nochmals einen Sommer bei uns verbringen wollte und uns tatkräftig unterstützte bei unserm Stallumbau und in Haus und Landwirtschaft. Das war wirklich Spitze!

Das Umbauprojekt alter Biogasschuppen in einen Stall für unsere Bauernhoftiere — Pferde, Schafe, Ziegen, Hühner, Hasen — ist dieses Jahr sehr gut vorangekommen und soll diesen Winter vollends zu Ende gebaut werden. Ein Teil der Tiere ist schon im Stall und fühlt sich sehr wohl. Die Grundidee von dem

besonderen Stall ist ja die, für unsere kleinen und großen Gäste die Möglichkeit zu schaffen, ausgiebige Kontakt- und Kennenlernzeit zu gewährleisten in unmittelbarer Nähe zu unserem Gästehaus. Die Kinder müssen also nur einmal quer über den Hof laufen und sind

schon am Stall mit vielen Tierarten und haben die Möglichkeit, auch Tiere zu streicheln oder bei den Fütterungszeiten die Tiere mit zu versorgen. Seit unserem Hoffest ist der Stall ein echter Hit bei unsern Gästen. Auch die Erwachsenen sind dort oft zu sehen. Gerne seid ihr eingeladen, Euch selbst ein Bild zu machen. Es müssen noch Zäune und Stalleinrichtungen für Hühner, Stallhasen, Ziegen und Schafe gebaut werden, so dass wir ab Frühjahr 2019 einen kleinen Bereich anbieten können, der unseren Bedürfnissen für die Pädagogik und Teilselbstversorgung, ganzheitliche Landwirtschaft und Tierhaltung entspricht. Im Zuge der Planung ist es natürlich ein Muss gewesen, dass die strengen Tierhaltungsrichtlinien von Bioland und die Arbeitserleichterung für die Helfer/-innen im Vordergrund stehen. Auch das Erbauen einer Dunglege für den Festmist konnte umgesetzt werden, sodass wir auch dem Grundwasserschutz besser gerecht werden.

Wie Ihr der Jahresaufstellung von Michaela entnehmen könnt, waren auch dieses Jahr zahlreiche Praktikanten am Hof. Diese hatten die Möglichkeit, in unser Leben einzutauchen und Fachliches und Praktisches von der Landwirtschaft mitzuerleben. Teilweise war es auch eine Orientierungsphase, um sich in einer schwierigen Familienstruktur abzugrenzen und ein großer Schritt in die Selbstständigkeit. Die körperliche Arbeit ist für die meisten da sehr hilfreich, um sich zu erden und wieder sicher mit beiden Beinen vorangehen zu können. Ich finde es ist ein Segen, dass wir auch in diesem Bereich an die Menschen was zurückgeben können, das ihnen hilft.

Ein sehr gutes Jahr durften wir mit Jana Pöschel und Tim Kallies erle-

ben, unseren Freiwilligen ökologischen Helfern. Ihr Einsatz und ihre Motivation über das ganze Jahr war herausragend. Sie haben sich beide in ihr Studium verabschiedet und sind jetzt immer wieder auf Wochenendbesuch da, um auszuhelfen. Unsere neuen FÖJler heißen Franziska und Antonia und stellen sich selbst weiter hinten im Heft vor. Ab März werden wir noch Leonie im Rahmen des BUFDI hier bei uns im Team haben. Ach ja, zu guter Letzt: die Äpfel auf unsern Streuobstwiesen waren zahlreich und wir konnten wieder eine Rekordernte wie vor 2 Jahren einfahren. Teo Otterbach, Günter Schimpf, Arthur und Michaela Rannaud, Paul Burkhardt und viele andere haben viele Äpfel aufgelesen und sortiert. Anette und Lucie, meine beiden Töchter, haben auch des Öfteren in Haus und Hof ausgeholfen. Ein großes Dankeschön auch an Michaela, die wieder alle Termine und Anfragen koordiniert und die Geldgeschäfte und Buchungen durchführte. Auch meinen Eltern Maria und Bertl möchte ich für Ihre Unterstützung danken. Allen, welche uns unterm Jahr besucht haben und sich tatkräftig eingeklinkt haben, möchte ich ausdrücklich nochmals danken. Ich möchte auch all denen danken, welche uns finanziell unterstützten durch Geld- und Sachspenden oder Darlehen. Der Hof ist für viele Menschen eine wichtige Station in Ihrem Leben, um sich klar zu werden, wie es für sie weitergehen kann. Und das ist richtig gut.

In großer Dankbarkeit an alle

David

Ohne Wasser kein Leben

Von David Burkhardt

Ein riesiges Thema in diesem Sommer war und ist: Es ist viel zu warm und es fehlt Regen. Die Klimaveränderung wirkt sich jetzt schon mit riesigen, negativen Schritten aus. Die Wasserpegel an den Flüssen haben historischen Tiefstand, das Grundwasser ist zu niedrig. Bei uns hat es gravierende Auswirkung auf die Erträge beim Grundfutter für unsere Tiere. Uns fehlt ca. 40% an Grundfutter und wir füttern seit August wertvolles Winterfutter, also Heu und Silage, zu. Grundfutter zu kaufen ist praktisch unmöglich. Niemand hat Futter übrig oder die Preise sind zu hoch.

Meine Antwort sind folgende Maßnahmen:

- Tiere möglichst lange auf der Weide lassen
- Schnell am Anfang des Winters den Tierbestand reduzieren, um ein Überleben von einigen wenigen wertvollen Tieren zu gewährleisten. Das ist kein leichter Prozess.
- Auf allen Ackerflächen Kleegras für Grünfutter ansäen
- Nur noch Fütterung an Trog bzw. Raufe, um Futterverluste zu vermeiden
- Futterfläche durch Zupacht erweitern

Die organisatorischen Klimmzüge sind enorm und auch das Anpflanzen von Feldgemüse ist ohne ausreichende Bewässerung nicht mehr sinnvoll. Auch hierüber muss ich mir Gedanken machen. Der Wald ist schon nach wenigen Monaten ohne Regen sehr labil. Viele Bäume zeigen massive Stresssymptome. Die Blätter trocknen ein und es werden große Mengen an Samen produziert. Die Vermehrung des Borkenkäfers setzt den Nadelhölzern so stark zu, dass die Bäume absterben. Der Zustand ist bedenklich, auch die Waldbrandgefahr im Sommer war gefährlich. Vor allem wenn man, wie der Wacholderhof, ringsum von Wald umgeben ist. Dieses Klima geht uns an die Existenz! Da komm selbst ich als positiv denkender Mensch an eine Grenze. Was passiert, wenn wir nochmal ein weiteres Jahr Trockenheit haben werden? Gibt es dann immer noch genügend Wasser aus dem Wasserhahn?

Von der Politik ist wenig zu erwarten. Ich vermisse den klimapolitischen großen Wurf und ein Sofortprogramm in Sachen Sicherung der landwirtschaftlichen Produktion in

Europa, Umstellung auf ökologische Produktionsweise, weg vom energieintensiven Kunstdünger und der Agrarchemie. Futtermittelimporte belasten indirekt unser Grundwasser durch erhöhte Nitratwerte in der Gülle, die bei der Tiermast anfällt. Futtermittelimporte bewirken auch die Abholzung der Urwälder. Große Bewässerungskanonen, wie im Rheintal üblich, sind da eigentlich auch nicht mehr zeitgemäß.

Die Politik sollte sich fragen: wie schaffen wir es, eine schöpfungsgemäße Landwirtschaft in die Fläche zu bekommen? Deutschland sollte da mit gutem Beispiel vorangehen! Wenn nicht wir, wer soll denn dann globale Impulse geben? Da sind wir jetzt alle gefordert. Wir haben das Geld und den wissenschaftlichen Grundstock. Und nicht zu vergessen: die längste Tradition im Biolandbau weltweit. Natürlich wäre ein ganzheitliches Vorgehen wichtig. Wie schaffen wir es, eine nachhaltige Volkswirtschaft zu etablieren, bei der Ressourcen schonendes Handeln zur Selbstverständlichkeit wird? Wir als Wacholderhof wollen da Impulse geben frei nach dem Motto: „Viele kleine Leute, die viele kleine Schritte tun, können das Gesicht der Welt verändern.“ Ob sich das bei den derzeitigen, sich überschlagenden negativen Ereignissen so noch leben lässt und ob das genug ist, frage ich mich selbst gerade. Ich weiß es nicht.
In der Hoffnung auf ausreichenden Winterregen — bis heute ist es noch viel zu trocken — grüßt euch

Nachruf Frieder Müller und Katrin Graf, geb. Müller

Von Bertl Burkhardt

Viele unserer Mitglieder, Freiwilligen und Freunde werden sich erinnern. Frieder Müller war in der Anfangszeit des Projektes Wacholderhof ein häufiger Besucher hier auf dem Hof. Er machte unsere Buchführung in ganz traditioneller Weise, handschriftlich und im Journal, so wie er es bei seiner ersten Berufsausbildung zum Bankkaufmann gelernt hatte. Danach ließ er sich zum Grundschullehrer ausbilden und konnte diesen geliebten Beruf in seinem Heimatort Walheim bis zur Pensionierung ausüben. Dass er das gut gemacht hatte, konnte man in den Gesprächen am Rande seiner Trauerfeier erfahren. Und natürlich war er uns ein guter Freund, der schon die Idee zum ersten Eine-Welt-Laden in Deutschland gehabt hatte, bei dessen Gründung 1973 in Stuttgart Maria und ich mitgewirkt hatten.

Seine Tochter Katrin war Freiwillige 1984/85 zusammen mit Andreas Klose, Günther Schimpf und Heidi Schneider. Katrin erlernte danach einen selten gewordenen Beruf: Kachelofensetzerin. Sie heiratete Manfred Graf. Aus dem Paar wurde schnell eine Familie mit vier Kindern. Manfred war Förster und

sie gingen zusammen für zwei Jahre mit dem Deutschen Entwicklungsdienst (DED) nach Chile. Kurz vor dem Ende des Vertrages verunglückte Manfred dort tödlich. Es muss Frieder sehr getroffen haben. Hinzu kam, dass er gleich danach noch schwer und lebensgefährlich erkrankte. Aber seinen Geburtstag konnten wir am Sonntag,

Katrin kehrte mit vier kleinen Kindern zurück und meisterte die schwere Aufgabe, sie alle gut erwachsen werden zu lassen. In den letzten Jahren litt sie an schweren Depressionen, die auch dazu führten, dass sie am 18. Dezember 2017 ihrem Leben selbst ein Ende setzte. Kurz zuvor hatte sie mir noch eine Mail geschrieben, weil wir die Feier zu Frieders bevor stehenden 88. Geburtstag planen wollten. Katrin hat meine Antwort nicht mehr bekommen.

04. Februar zusammen mit vielen Gästen noch feiern. Als Maria und ich ihn am Vormittag des 09. Februar besuchen wollten, war er kurz zuvor in der Nacht friedlich eingeschlafen.

Wir sind Frieder und Katrin sehr dankbar für die vielen Jahre der Freundschaft und Zusammenarbeit. Wir wollen nicht trauern, weil wir sie verloren haben, sondern uns freuen, dass wir sie gehabt haben.

Ein Lehmofen für den Wacholderhof

Von Hanna Heiland

So hieß unser Projekt, das wir im Februar 2018 in Angriff genommen haben. *Wir*, das sind fünf junge Leute, die an verschiedenen Einsatzstellen in Baden-Württemberg ein Freiwilliges Ökologisches Jahr absolvieren und sich beim begleitenden Seminar kennengelernt haben.

Die Projektfindung war ganz einfach: Alex mit einer guten Idee, vier weitere begeisterte FÖJler und schöne Erinnerungen an unseren Ausflug zum Wacholderhof im Februar und schon war der Grundstein gelegt.
A propos Grundstein … das Aufregendste war natürlich nicht die Planung, sondern der Ofenbau selbst. Am 17. April fuhren wir mit einem Anhänger voll Lehm und Sand und jeder Menge Motivation zum Wacholderhof. Bei schönstem Wetter war der geeignete Platz schnell gefunden und wir konnten direkt beginnen, ein Fundament zu bauen.

Dafür hat uns David Sandsteine bereitgestellt, die wir als Randmauer aufbauten. Den Kreis bzw. das Ei füllten wir mit Schotter und

Sand und (fast) fertig war der Sockel. Die Grundfläche, auf der hoffentlich bald leckere Flammkuchen und Pizzen gebacken werden können, entpuppte sich bald als erste Hürde.

Doch Dank Davids Idee, alte Biberschwanzziegel zu recyceln, und nach einer kurzen Einführung in das Flexen konnten wir eine wunderbar gerade Fläche bauen. Und dann fing der Spaß erst richtig an... dann hieß es nämlich: „Lehm stampfen!“ Egal ob barfuß oder mit Gummistiefeln; der von Alex ausgegrabene Lehm musste bevor wir ihn verarbeiten konnten mit Wasser zu einer homogenen Masse getreten werden. Zum Glück war das Wetter auf unserer Seite und kalte Füße konnten schnell wieder in der Sonne getrocknet werden.

Auch unsere Kräfte hatten Dank Marias köstlichem Mittagessen keine Chance zu schwinden und so nahm der Ofen langsam aber sicher Form an. Ein Hügel aus Sand, eine Ofentür, ein Ofenrohr und jede Menge Kugeln aus einer Sand-Lehm-Mischung und fertig ist der Ofen. Naja, so gut wie fertig. Aber er hatte schon die gewünschte Form und wir fingen bald an, von knusprigen Broten und Flammkuchen zu träumen.

Damit der Ofen alle Bäckerträume auch wahr werden lässt, isolierten wir ihn noch mit einer Schicht aus Stroh, welches wir kurz in Lehm

gebadet hatten. Am Ende versiegelten wir das Ganze nochmal mit einer dünnen Sand-Lehm-Schicht und endlich konnten wir den Wacholderhöflern unser fertiges Werk präsentieren.

Da der Lehmofen nun 3-4 Wochen trocknen muss, konnten wir ihn leider nicht direkt einweihen. Trotzdem ließen wir es uns nicht nehmen, noch einen zweiten Tag auf dem Hof zu verbringen. Er hat dann nur für den Bau eines halben Daches über dem Ofen gereicht, aber wir hoffen, dass ihr unsere Baustelle noch vollenden konntet. Wir hatten zwei wunderbar schöne und lustige Tage mit euch und wünschen euch viel Freude mit dem Ofen!

Bis sicherlich bald, eure FÖJler
Alex, Marvin, Ron, Judith und Hanna

Vielfalt tut gut – Maiwanderung

Von Beate Baur

Pferdewiehern, mahlende Alpakas, Kinderwägen und Erwachsene in voller Wandermontur; das waren die Eindrücke, die einem am 1. Mai am Rande Murrhardts empfingen. Gemeinsam liefen die ca. 70 Erwachsenen und Kinder, 2 Alpakas, 2 Pferde und unzählige Hunde den Weg vom Parkplatz des HvZ-Gymnasiums hinauf zum Wacholderhof. Dort angekommen erwartete die Tiere eine kleine Pause, während die Menschen sich mit Getränken und Würstchen verpflegten. Die vielen Kinder hatten ihre helle Freude bei den vielen Spielmöglichkeiten, die der Wacholderhof so bietet.
Hinzu kamen noch die verschiedenen Spielstationen der Murreder Henderwäldler und die Reitmöglichkeit von Pferd.Mensch.Begegnung e.V.

Die Wanderung war Teil der „Vielfalt tut gut“ Veranstaltungsreihe und wurde insbesondere von der ev. Kirchengemeinde, der Stadtkapelle Murrhardt und dem Kreisjugendring Rems-Murr getragen, nicht zu vergessen die vielen Ehrenamtlichen, die sich unermüdlich für unser Bündnis engagieren!

Wir vom Wacholderhof haben die Veranstaltung sehr gern unterstützt, indem wir das Hofgelände zur Verfügung stellt haben. Wir wussten, dass die Einladung ausdrücklich auch an die Flüchtlinge ging, die in Murrhardt leben und waren begeistert von der Idee. Am 1. Mai konnten wir staunen über die bunt gemischte, große Teilnehmerschar und die gute Organisation. Es war ein toller Tag.

Praktikum auf dem Wacholderhof

Von Jacob Felder

Im Rahmen der 9. Klasse darf jeder Waldorfschüler ein dreiwöchiges Landwirtschaftspraktikum absolvieren.

Auf den Wacholderhof bin ich über meinen Onkel Thomas Felder gekommen, der gute Bekanntschaft mit der Familie Burkhardt hat und mir den Hof als sehr interessanten und lehrreichen Biolandhof empfiehl.
Als ich am ersten Tag auf dem Hof angekommen bin, hatte ich eigentlich keine Vorstellung, was mich erwartet.

Ich war anfangs etwas schüchtern, was aber schnell schwand, weil ich herzlich in die bemerkenswert familiäre Atmosphäre des Hofes eingebunden wurde und mich so gleich sehr wohl fühlte.

Schon früh habe ich gemerkt, dass die Arbeit nicht wenig sein wird, die auf mich zukommt, dafür aber sehr vielseitig ist und von Feldarbeiten wie Unkraut hacken und

Lauch putzen, über Betonieren und Gruppen-, beziehungsweise Gästebetreuung reicht.

Ich konnte mir aber auch neues und nützliches Wissen beim Gästezimmer-säubern, Toilettenputzen oder Salat-rupfen aneignen. Viel beschäftigt war ich mit den Tieren, wie zum Beispiel mit mehreren Kuhtrieben, die anstrengend waren, aber auch sehr großen Spaß machten.

Auch die Schafe hielten mich auf Trab, z. B. wenn der Nachbar, Herr Schmid, ans Fenster klopfte, und die Nachricht übermittelte: „ Ihr müsst eure Schafe einfangen, die sind mal wieder ausgebrochen!“

Viele dieser Arbeiten habe ich mit den drei Freiwilligen, die ihr freiwilliges ökologisches Jahr auf dem Hof durchführen, erledigen dürfen, vor denen ich großen Respekt habe, genauso wie vor allen anderen, die auf dem Wacholderhof leben und arbeiten, und jeden Tag sehr große und anstrengende Arbeiten vollbringen müssen, damit der Hof so ist wie er ist.

Ich find es sehr schade, dass die Zeit nach drei Wochen so schnell vorbei war, werde diese aber nie vergessen.
Vielen Dank, dass ich bei euch eine so schöne Zeit verbringen durfte,
- arbeitsreich und wundervoll.

Annika

Von Jana Poeschl

Kurze verstrubbelte Haare, braune verdreckte Arbeitshose und Engelbert Strauß T-Shirt, kombiniert mit einem Grinsen und 1000 Ideen im Kopf - Annika Wieland war eine Praktikantin der ganz besonderen Art. In ihren 3 Monaten, die sie gemeinsam mit uns auf dem Wacholderhof verbracht hat, hat sie ziemlich Schwung in den Alltag und vor allem wahnsinnig viel Spaß gebracht.

Nachdem Annika dem theoretischen Schulalltag nicht besonders viel abgewinnen konnte, entschloss sie sich für ein Langzeitpraktikum auf dem Wacholderhof. Vor allem durch ihre handwerkliche Geschicklichkeit war sie bei uns vom ersten Tag an eine große Hilfe wenn es z.B. darum ging, Hasenställe zu bauen, denn am Hammer und Akkuschrauber reicht ihr niemand das Wasser. Aber auch beim Umgang mit den Tieren stellte sich Annika als unerschrocken heraus und lernte so schnell alle Aufgaben, dass sie bald selbst Praktikanten anleiten konnte. Ganz nebenbei entdeckte sie bei der Arbeit im Haus und in der Küche ihre kreative Ader auszuleben und uns alle währenddessen mit ihrer extrem ehrlichen, aber liebenswerten Art zu unterhalten. Und sogar mit Gästen und Marktkunden kam sie entgegen ihrer eigenen Einschätzung super zurecht und ließ es sich auch nicht nehmen, das ein oder andere Kind höflich auf die Hofregeln hinzuweisen.
Langweilig wurde es auf jeden Fall nicht mit ihr, ob sie nachts mit Stirnlampe Unkrauten ging, Babyhasen auf ihrem Kopf transportierte oder ein Messer aus ihrem Schuh zog , wir waren am Ende auf wirklich alles gefasst.

Leider muss auch eine so schöne Zeit zu Ende gehen und wir verabschiedeten Annika, die für uns zu einem wichtigen Hof-Mitglied und zu einer guten Freundin geworden war.

Sie bleibt aber auch nach ihrer Wacholderhof-Zeit der Landwirtschaft treu und macht aktuell eine Ausbildung zum Landwirt. Dafür wüschen wir dir viel Erfolg !

Bio kann jeder – auch Kitas und Schulen

Von Andreas Greiner

Wie können Kindergärten, Kitas und Schulen in ihrer Verpflegung auch Bio-Produkte anbieten? 18 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Einrichtungen zwischen Fichtenberg, Schwäbisch Gmünd und Stuttgart kamen bei strahlendem Sommerwetter zum „Bio kann jeder-Workshop“ auf den Wacholderhof, um mehr über dieses Thema zu erfahren und praktische Tipps mitzunehmen. Im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaf und Ernährung hatte Andreas Greiner zu dieser Fortbildung eingeladen. Zum Einstieg durften die Teilnehmenden in Zweiergruppen erst einmal knifflige Quizfragen lösen. Gibt es einen Unterschied zwischen dem sechseckigen deutschen Bio-Siegel und dem europäischen Bio-Logo? Enthalten Bio-Produkte weniger Pestizidrückstände? Wie viele Speiseabfälle entstehen durchschnittlich in einer Schulmensa?

Die Antworten (siehe unten!) wurden in der Gruppe diskutiert und Andreas Greiner gab konkrete Tipps für die Praxis. So machen viele Einrichtungen gute Erfahrungen damit, Bio-Produkte zunächst schrittweise einzuführen. Wer im Speiseplan mehr vegetarische Gerichte anbietet, reduziert nicht nur den ökologischen Fußabdruck einer Küche, sondern gewinnt auch finanzielle Spielräume für den Einkauf. Wenn man eine Bolognese-Soße zu 50 % aus geschrotetem Grünkern herstellt, kann sie auch sehr lecker schmecken. Und sie kostet in Bio-Qualität sogar weniger, als eine Soße aus 100 % konventionellem Hackfleisch.

Wie ein vegetarisch ausgerichteter Speiseplan in der Praxis funktioniert, erläuterte die Referentin Elisabeth Kuveke vom Kindernest Spielraum West in Ludwigsburg. Für die Kleinkinder in dieser Ganztagesbetreuung kocht sie jeden Tag frisch und hat nur einmal die Woche ein Gericht mit Fleisch auf dem Speiseplan. So gelingt es ihr, weitgehend Bio-Lebensmittel einzusetzen und trotzdem die Kosten im Griff zu behalten.

Nach dieser „Nahrung für den Kopf“ durften die Teilnehmerinnen und Teilnehmer selbst Hand anlegen. In mehreren Gruppen schnippelten sie Gemüse und Salate, kneteten Teig und buken im vorgeheizten Lehmbackofen leckere Pizza-Varianten mit verschiedenen Auflagen. Gemahlene Kürbiskerne, Kürbiskernöl und Frischkäse rührten sie zu einem schmackhaften Brotaufstrich und aus hofeigenen Kohlrabi, Gurken & Co entstanden im Handumdrehen knackige Gemüsesticks.

Nach der Verkostung dieser leckeren Bio-Snacks stellte David Burkhardt die verschiedenen pädagogischen Angebote auf dem Wacholderhof vor und führte die Gruppe über das Hofgelände. Auf dem Gemüsefeld unterhalb des Hofgeländes zog der Küchenleiter der Waldorfschule in Backnang mehrere Möhren aus der Erde, rieb sie kurz ab und verteilte sie zum Knabbern in der Runde. So einfach kann es sein, etwas Gesundes zu essen! Wie wichtig solche konkreten Er-

fahrungen gerade auch für Kinder sind betonte David und viele aus der Gruppe bestätigten dies. „Solche Aktionen bräuchten wir an allen Schulen und Kitas“, meinte eine Teilnehmerin am Ende.

Antworten auf die Quizfragen:
a): Beide Zeichen zeigen an: Dieses Produkt wurde nach den Richtlinien der europäischen Bio-Verordnung hergestellt. Die privatrechtlichen Standards der Öko-Anbauverbände - wie Bioland, Demeter oder Naturland - sind im Vergleich dazu noch strenger.
b): Konventionelles Obst und Gemüse enthält im Durchschnitt 100mal bis 200mal so viele Pestizidrückstände wie Bioprodukte (Öko-Monitoring Baden-Württemberg).
c): Nach einer Studie der Verbraucherzentrale NRW werden in Schulmensen rund 25 Prozent der Lebensmittel weggeworfen.
Jeder vierte Euro für den Einkauf landet also im Müll!

Weitere Informationen:
Rezeptvorschläge, Kalkulationen, Praxisbeispiele und vieles mehr bietet die Website www.biokannjeder.de

Sommerpraktikum

Von Luna

Luna mit unserer Katze Luna

Hallo! Ich bin Luna, 15 Jahre alt, lebe in Heidelberg und gehe auf das Elisabeth-von-Thadden Gymnasium. Durch meine Schule bin ich überhaupt erst auf den Wacholderhof gekommen. Ende Juli diesen Jahres war ich mit ungefähr 20 anderen Jugendlichen aus meiner Stufe für 5 Tage aufgrund eines Projektes auf dem Wacholderhof. Da mir die Arbeit, der Hof, die Umgebung und das ganze Hofteam sehr ans Herz gewachsen sind war ich nochmal für eine Woche in den Sommerferien dort und habe an den alltäglichen Aufgaben teilgenommen. In dieser Woche habe ich viel gelernt, wertvolle Erfahrungen gemacht und hatte Erlebnisse, die ich sicherlich nie wieder vergessen werde! Morgens und abends galt es immer, die Tiere zu versorgen und die Kuh Abena zu melken, was mir persönlich besonders viel Spaß gemacht hat; eine in der Herde lebende Kuh, mitten auf der Wiese und mit einem Eimer von Hand zu melken. Außerdem war es die Zeit der Apfelernte, wodurch wir zweimal täglich mit dem Traktor und dem Hänger auf schmalen Straßen durch die Natur auf Apfelbaumwiesen gefahren sind und Äpfel aufgelesen haben. Besonders eindrucksvoll für mich war auch der Tag, an dem wir eine Kuhherde von einer Weide auf die andere durch den Wald getrieben haben. Überhaupt fand ich es sehr spannend, das Leben auf einem Bio-Bauernhof kennen zu lernen und mal mitzuerleben, wie viel Arbeit hinter all den Lebensmitteln steckt, die wir so selbstverständlich jeden Tag ohne Mühe in Massen kaufen können. Natürlich war die Arbeit nicht immer leicht und am Ende des Tages ist man immer sehr erschöpft ins Bett gefallen, aber gerade deshalb war die Zeit für mich so eindrucksvoll! Vielen Dank für die schöne Zeit, die ich bei euch erleben durfte.

Die neuen FÖJler

Hallo, wir sind die neuen FÖJlerinnen Antonia und Franziska!

Beide gingen wir nach unserem Abitur dem Drang nach, endlich den Schreibtisch und die Schulhefte vorerst zu verlassen und kamen uns aus weiter Ferne (Antonia aus Kassel und Franziska aus Herten bei Basel) entgegen, bis wir uns Ende August hier auf dem Wacholderhof mitten in der Hauptsaison trafen.

Schon bald merkten wir, egal ob Stadt- oder Dorfbewohnerin, dass wir hier noch reichlich viel lernen können, denn wer treibt in seiner Freizeit schon Kühe, fällt Bäume oder gräbt Karotten aus?! Auf jeden Fall sind wir uns einig, dass einem die Arbeit hier noch einmal einen ganz anderen Blick „hinter die Kulissen“ der Lebensmittelherstellung bietet und einem eine ganz neue Wertschätzung von Lebensmitteln ermöglicht. (Krumme Karotten sind neuerdings Franziskas Lieblingsfotoobjekt und Antonia verspeist auch die schiefsten Paprikas mit größtem Genuss!)

Walliser Schwarzhalsziegenbock Harry

Als Menschen, die gerne an der frischen Luft sind, freuten wir uns beide auf die Arbeit mit und in der Natur und wir waren sehr gespannt, wie das Leben auf einem Selbstversorgerhof so aussieht!

Antonia freut sich schon sehr darauf, endlich Traktor fahren zu lernen, und Franziska genießt die Arbeit mit all den Gemüsesorten besonders, die jede Woche auf dem Markt verkauft werden. Als leidenschaftliche Strickerin würde sie auch liebend gerne lernen, wie man nun die geschorene Schafswolle zu richtiger Strickwolle verarbeitet.

In den vergangenen zwei Monaten hatten wir bereits das Glück, von vielen Freunden und Verwandten besucht zu werden, die ebenfalls sehr interessiert an unserem jetzigen Lebensalltag auf dem Hof sind. Ehe sie sich versahen, wurden viele dann auch von den vielfältigen Aufgaben, die hier jeden Tag so anfallen, mitgerissen, und packten zu unserer Freude tatkräftig mit an. Nun sind wir sehr gespannt, wie die nächste Jahreszeit, der Winter, hier auf dem Wacholderhof wohl werden wird und freuen uns schon auf den Frühling, wenn sowohl die Natur, als auch der Gästebetrieb dann wieder zum Leben erwachen.

Das Hoffest am 7. Oktober

Von Tamara Schimmer

Ab Freitag wurde mit vielen Helfern gekocht, gewerkelt und aufgeräumt, um den Besuchern am Sonntag einen schönen Tag zu bereiten. Last minute wurde noch die neue Unterkunft für die Pferde fertiggestellt, die inzwischen neben den Schafen und Ziegen direkt am Haupthaus wohnen. Die Tiere, direkt am Hof, waren für jung und alt eine besondere Attraktion. Man hatte fast das Gefühl, dass auch die Tiere das bunte Treiben und die extra Streicheleinheiten genossen haben.

Gestartet hat das Fest mit einer gut besuchten Erntedankandacht, die Bertl gehalten hat und von David musikalisch untermalt wurde. Danach gab es Mittagessen oder wer direkt zu Kaffee und Kuchen übergehen wollte, konnte dies auch tun. Kulinarisch wurde einiges geboten, eine deftige Gulaschsuppe, eine leckere Kürbissuppe oder herzhafte Raclettekartoffeln mit verschiedenen Salaten. Auch die Kuchentheke war gut bestückt, mit Marias berühmter Linzertorte, leckerem Apfel- und Zwetschgenkuchen und frischem Hefezopf. Ein besonderes Highlight an der Kaffee- und Kuchentheke waren die Waffeln, die frisch ausgebacken und mit Apfelmus serviert wurden.

Immer wieder gab es Hofführungen von David, bei denen sich die interessierten Gäste den Hof zeigen lassen konnten.

Bei tollem Wetter konnte man den Gästen zusehen wie sie sich amüsierten, ihre Speisen genossen und es sich gut gehen ließen. Es war ein wirklich gelungener Tag. Nehmt euch doch nächstes Jahr die Zeit und schaut auch vorbei. Der Termin steht schon fest:
Sonntag, 15.09.2019

Danken? - Danken!

Von Bertl Burkhardt

Danken muss man wohl lernen. Oder ist es selbstverständlich? Wenn ich jemandem die Tür am Aufzug offen halte und ein „Danke“ zu hören bekomme zusammen mit einem freundlichen Lächeln, dann ist das einfach ein kleiner, schöner Moment. Wenn

Das kann man immer wieder erleben: Ein kleines Kind bekommt eine Süßigkeit oder ein kleines Spielzeug geschenkt, hält das Geschenk glücklich oder nachdenklich in der Hand und Mama oder Papa fragen: „Na, was sagt man?“ Das Kind zögert noch ein wenig und sagt dann: „Danke“. „So ist’s recht“ - darauf die Erwachsenen.

wir beim Mittagessen zusammen sitzen und jemand aus der Runde sich für das gute Essen, für die Mühe des Kochens bedankt, dann tut das denen gut, die in der Küche gewirkt und den Tisch gedeckt haben. Und die Freude, die dabei zurück strahlt, tut auch denen gut, die danke gesagt haben.

Muss man aber lange, oftmals viel

zu lange oder gar vergeblich warten, dass man ein Dankeschön für geleistete Arbeit zu hören bekommt, dann verliert man leicht den Mut, es weiterhin gut oder gar noch besser zu machen. Das kann auch dem schaden, der zu danken versäumt hatte.

Wir haben einen Sommer mit extremer Trockenheit hinter uns, der unsere landwirtschaftliche und gärtnerische Arbeit beeinträchtigt hat. Aber wir sind mit einem ‚blauen Auge' davon gekommen, haben sogar größere Kartoffeln geerntet als sonst. Auch das Winterfutter für die Tiere konnten wir rechtzeitig einbringen und es wird wohl reichen, bis die Wiesen wieder grün werden. Also haben wir Grund zum Danken, nicht nur Gott, sondern auch all denen, die dabei mitgeholfen und gearbeitet haben.

Dieser Tage las ich in der Zeitung, dass das ‚Landwirtschaftliche Hauptfest' eigentlich auch ein Erntedankfest sei, das vor 200 Jahren von König Wilhelm I. und Königin Katharina von Württemberg nach der ersten guten Ernte nach zwei Hungerjahren gestiftet wurde.

Auf die Geschichte bin ich schon vor fast vierzig Jahren gestoßen. Im Auftrag von BROT FÜR DIE WELT war ich 1974 nach der großen Sahel-Dürre in Äthiopien gewesen, um über die Hilfsprojekte

zu berichten. Ich erinnere mich deutlich an mein Erschrecken, als ein junger Mitarbeiter der Mekane-Yesus-Kirche erzählte, die Leute im Kambata-Distrikt im Süden des Landes hätten das Gras gegessen, das mit der beginnenden Regenzeit aus der Erde sprieß. Das erzählte ich auch bei einem Vortrag in Reichenbach a.d. Fils. Bei der Diskussion danach wurde auch gefragt, warum die Reichen in Äthiopien den armen Hungernden nicht geholfen hätten. Da sagte eine Frau etwa Folgendes: *„Bei uns würde es das nicht geben. Da sind wir Deutschen eben anders.“* Nach dem Vortrag zeigte mir der Pfarrer einen Predigtband aus dem Jahr 1660, in den einige Blätter eingeklebt waren. Auf denen stand in vergilbter Handschrift: *„ In Reichenbach 1816 haben wir einen so nassen Sommer gehabt, daher ist eine große Theuerung entstanden. Anno 1817 ist ein großes Wasser gewesen, das keines noch so gewesen ist. Auf der Straß ist fünf Schuh hoch gelaufen und das ganze Thal ist im Wasser gestanden. Anno 1817 da hat der Scheffel Dinkel 45 Gulden gekostet ..... der Laib Brot 2 Gulden. Und ist ein grosses Elend gewesen, das viele Leite Hunger gestorben sind und haben viele Gras gefressen.“*

Damals mussten viele Bauernleute ihre Höfe an die Reichen des Landes verkaufen und sind in Hütten umgezogen. Viele sind ausgewandert nach Russland oder nach Amerika. Die Menschen nahmen es als Gottesgericht. Jahre nachdem ich diese Notizen gelesen hatte lernte ich, dass damals in Indonesien der Vulkan Tambora bei einem Ausbruch riesige Mengen an Staub und Asche himmelhoch ausgestoßen hatte, die dann um den Globus wanderten und auch hierzulande für gewaltigen Regen und sogar Schnee im Sommer sorgten.

Im Reichenbacher Dokument konnte ich noch lesen, dass der Scheffel (ca. 180 Liter) Dinkel später wieder 5 Gulden kostete.

Das Volksfest ist also ein Dankes-Fest! Eigentlich eine gute Tradition.

Auch wir feiern ein Dankesfest nach einem viel zu trockenen Sommer. Wir haben Grund zu danken. Dafür, dass bei uns niemand Hunger leiden muss, dass wir in nie gekanntem Wohlstand leben und seit mehr als 70 Jahren keinen Krieg mehr erleben mussten Aber wir sollten alle aus dem Wissen, dass der Klimawandel eine Folge unseres überbordenden, konsumorientierten Lebensstils ist, unsere praktischen Konsequenzen ziehen – jede/r für sich und alle für eine gute Zukunft. Danke!

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Schöne liegt so nah

Von Tina Seidel, Elternvertretung

Apfelernte und Kartoffelroden? Genau das richtige für die Mädchen und Jungen der Klasse 4 der Murrtalschule in Oppenweiler, um einen (Bio) Bauernhof genauer kennenzulernen. Trotz der zweistündigen Wanderung zum Wacholderhof hatten die Kinder noch genügend Energie und Begeisterung, um auf dem Hof tatkräftig mit anzupacken. Gemeinsam Pizza zu backen und an einer schönen und gemeinsam gedeckten langen Tafel zu essen, hat zu einem gemütlichen Ausklang des Klassenausfluges beigetragen. Einige Kinder und Mamas haben im Anschluss auf dem Wacholderhof übernachtet. Sie konnten noch mehr Zeit bei den Hoftieren verbringen, eine Nachtwanderung unternehmen und den ereignisreichen Tag am Lagerfeuer mit Stockbrot ausklingen lassen. Nach einem leckeren Bauernfrühstück und Einkäufen von hofeigenen Produkten hieß es dann für alle, sich vom Wacholderhof zu verabschieden. Wir haben uns von allen herzlich willkommen und sehr wohl gefühlt. Auf ein Wiedersehen!

Unsere Freunde aus Florida

Von Michaela Rannaud

Als wir 2015 eine Anfrage nach der Ferienwohnung bekamen von einer Familie aus Florida, da dachte ich mir: Hoffentlich geht das gut! Womöglich drehen die Gardners gleich wieder um, wenn sie unsere einfache Ferienwohnung sehen, in der an High-Tech-Geräten eigentlich alles fehlt, was sie vermutlich in ihrem Haus in Amerika so haben; angefangen bei der Klimaanlage.
Es ging zum Glück gut,. Die Gardners finden gerade das Einfache

und Unkomplizierte bei uns so schön und die Kinder sind ständig draußen bei den Tieren. Erst diesen Herbst waren sie wieder für ein paar Tage hier und wir freuen uns immer auf Anett, deren Eltern in der Nähe von Murrhardt leben. Über Russ, der inzwischen ziemlich viel Deutsch versteht und über Janelle und Matthew, die wir groß werden sehen. Auf dem großen Bild sieht man die Gardners zusammen mit Anetts Eltern.

Aus der Wacholderhof Geschichte

Von Bertl Burkhardt

Es ist schon wieder einige Monate her, da trafen Maria und ich im Haller Sole-Bad auf Frau Bölz aus Murrhardt. Sie ist die Seniorin des Bus-Unternehmens, das schon in den 1950er Jahren die Linie von Murrhardt über Trauzenbach nach Grab bediente, mit der auch viele Feriengäste der „Pension Wacholderhof“ anreisten, deren Gepäck dann von Trauzenbach zum Wacholderhof getragen werden musste. Eine Anreise mit eigenem PKW wäre damals unvorstellbar gewesen, weil die Zufahrt zum Hof damals noch viel schwieriger war als heutzutage.

Der Wacholderhof vor 60 Jahren, Archiv Familie Geis

Frau Bölz, die auch viele Jahre lang die Schulbusse nach Steinberg fuhr, erzählte uns, dass sie vor Kurzem eine Frau Geis in Laufen a.N. besucht habe, die eine Nichte der Wirtsfamilie Goemann sei, die von 1950 bis 1965 die Pension auf dem Hof betrieben habe. Ob wir die mal kennen lernen möchten? Natürlich waren wir daran interessiert.

Aber nun erst mal einige Fakten: 1942 verkaufte der letzte einheimische Bauer – Herr Bader – den Hof. Seine Frau war schon einige Zeit vorher gestorben und alle seine Kinder hatten den Hof verlassen, um anderswo einen Beruf zu erlernen oder „In Dienst“ zu gehen. Gekauft hat den Hof Herr Glauer, damals – also mitten im 2. Welt-

krieg – Direktor des Kaufhauses UNION in Stuttgart. Er lagerte damals Waren aus seinem Kaufhaus hierher auf das Land aus, um sie vor der Zerstörung bei den Bomben-Angriffen auf Stuttgart zu bewahren. Den Hof ließ er gründlich umbauen, so dass seine Verwandten aus der Umgebung von Breslau am Ende des Krieges hier als Vertriebene unterkommen konnten. Herr Glauer hatte wohl schon damals erkannt, dass der Krieg verloren war. Die Verwandten fanden dann auch Wohnung auf dem Hof. Aber natürlich mussten sie möglichst bald irgendwo anders im Land Arbeit und Wohnung finden. Als dann um 1950 die letzten aus der Glauer-Sippe wieder ausgezogen und anderswo untergekommen waren, verpachtete er an das Ehepaar Adolf und Talea Goemann. Die Beiden hatten zuvor ein Hotel in Swinemünde betrieben, hatten im Krieg ihre beiden Söhne verloren und bauten sich mit der Sommerpension Wacholderhof eine neue Existenz auf.

Uns war von den Nachbarn und Leuten aus Steinberg schon einiges erzählt worden. Aber wir sind immer noch neugierig darauf, was und wie es damals so war. Deshalb besuchten Maria und ich das Ehepaar Geis in Laufen am Neckar und ließen uns erzählen.

Rechts Hanna, in der Mitte ihr Zukünftiger, Archiv Familie Geis

Hanna Geis kam als 25jährige auf den Hof, direkt aus Ostfriesland. Nun ist sie über 90 Jahre alt. Sie lacht noch immer, wenn sie erzählt, wie schwer es ihr fiel, das Schwäbische zu verstehen – sprechen tut sie es bis heute nicht. „Mei Frau hot a Schlägle ghabt“ hat ihr mal ein Gast erzählt. Das musste sie sich übersetzen lassen. Sie wurde „das Fräulein Hanna“, das als Bedienung und Zimmermädchen arbeitete und wohl sehr beliebt war – sagt uns unser Nachbar Josef Schmid.

Die Pension wurde von Ostern bis November betrieben. Sie hatte großen Zulauf aus dem Raum Stuttgart-Heilbronn. Das Land

wurde als Geflügelfarm mit Hühnern, Gänsen und Enten bewirtschaftet. Die „gebratenen Göckele“ der Goemanns waren wohl im weiten Umkreis beliebt. Frau Geis erzählte uns auch, dass damals nicht nur in den Räumen im Haus bewirtet wurde, sondern viele Tische auch im Freien standen.

Aber auch Seminare gab es damals schon, die ein „Arbeitskreis für Gruppenarbeit“ veranstaltete. Zielgruppe der Seminare waren „Lehrlinge und Jungarbeiter“. Was wir heute als Seminar bezeichnen, nannte die Gruppe um Professor K. Hils „Heimurlaub“. Die Lernziele klingen sehr modern, waren damals wohl höchst fortschrittlich. An einem solchen „Heimurlaub“ nahm auch Herr Geis teil. Er hatte das gesamte Programm samt Protokollen noch bei seinen Akten und übergab mir Papiere und Fotos zu Auswertung und Aufbewahrung.

Bei diesem „Heimurlaub“ muss es zwischen ihm und Fräulein Hanna gefunkt haben. Die Beiden wurden ein Paar und haben im Oktober 1958 geheiratet und damals ihr Fest auf dem Wacholderhof gefeiert. Wir haben fest vor, sie hierher einzuladen, wenn sie im Oktober 2018 ihre diamantene Hochzeit feiern können – so Gott will und wir und sie leben!

Hanna Geis rechts, in der Mitte ihre beste Freundin, links der Mann von Hanna Geis, Foto Jürgen Geis

Im Jahr 1965 wurde der Hof verkauft, die Goemanns zogen wieder in den Norden, Familie Geis aber blieb im Schwäbischen.

Es kam tatsächlich zum Besuch von Hanna Geis und ihrer Familie am 27.10. Anlass war das 60-jährige Ehejubiläum und wir haben zusammen einen sehr schönen Nachmittag verbracht.

Rückblick Hausbelegung und Pädagogik

2018 lief es wieder richtig gut, hier sind die Zahlen:

12 mehrtägige Schullandheime bzw. Schulsozialarbeit und ähnliches
15 Tagesprogramme für Schulen und Kindergärten
5 Besuche von kirchlichen Gruppen (Konfirmanden, Familienkreise)
5 Pilgergruppen
4 Gruppen aus der Rubrik Erwachsenenbildung (u. a. Bio-kann-jeder)
3 mehrtägige Besuche von Behindertengruppen (z.Bsp. Lebenshilfe)
3 Wildniswanderer-Seminare
2 mehrtägige Freizeiten in den Sommerferien
1 Erntedank-Hoffest
+ natürlich Familien und Einzelgäste, Pilger, Freunde und ehemalige Frewillige

Praktikanten in 2018

1 Berufsfindungspraktikantin für fast 3 Monate (Annika)
3 Waldorfpraktikanten für je 3 – 4 Wochen (Jacob, Patrick und Lilli)
7 Kurzzeitpraktikanten (Ellen, Siri und Lara, Kerstin, Luna und Miriam)

Dank

Beate Siegel hat uns in Küche und Hauswirtschaft auch dieses Jahr sehr gut unterstützt. Leider ging ihre Zeit bei uns jetzt im Herbst zu Ende. Vielen lieben Dank für alles, Beate!

Ausblick auf 2019

Ab Ende Mai bis zu den Sommerferien sind wir durch Schulklassen ausgebucht und auch sonst sind viele Termine im Kalender bereits belegt. Eintägige Aufenthalte sind zwischen März und Mai und dann wieder ab September noch möglich. Privatgäste können wir für 2019 nur in den Schulferien und außerhalb der Hauptsaison aufnehmen.

Wichtige Termine, bitte vormerken:

Sonntag, 24.02.2019 ab 14 Uhr	Mitgliederversammlung
Sonntag, 15.09.2019 ab 11 Uhr	Hoffest

Buch- und Filmtipps zu Themen, die uns beschäftigen

Von Michaels Rannaud

Unser Saatgut – wir ernten, was wir säen

Dokumentarfilm 2016 (USA)
Ein lebensverändernder Dokumentarfilm von Taggart Siegel und Jon Betz, so farbenfroh wie die natürliche Vielfalt unserer Saaten. Mit den weltweit bekannten Umweltaktivisten Vandana Shiva, Jane Goodall und Percy Schmeiser. Ausgezeichnet mit 18 Festival-Awards und nominiert für den EMMY 2018 als „Outstanding Nature Documentary".

Das System Milch

Dokumentarfilm 2017 (Deutschland)
Dieser Film beleuchtet, wer die Nutznießer dieses Milliardengeschäfts sind, was der starke Milchkonsum bei Menschen und Umwelt anrichtet, und klärt darüber auf, welche Verantwortung Politik und Konsumenten haben. Zu Wort kommen dabei Landwirte, Industrielle, Wissenschaftler und weitere Experten.

10 Milliarden, wie werden wir alle satt?

Dokumentarfilm 2015 (Deutschland)
Im Jahre 2050 werden voraussichtlich etwa zehn Milliarden Menschen auf der Erde leben. Um die Frage zu klären, ob man diese Zahl an Menschen satt bekommen kann, begibt sich der Dokumentarfilmer Valentin Thurn auf eine Weltreise.

Bauer unser

Dokumentarfilm 2016 (Österreich)
Die Bäuerinnen und Bauern produzieren die Lebensmittel. Der Handel vertreibt die Lebensmittel. Wir alle kaufen Lebensmittel. Man möchte meinen, alle in diesem Kreislauf profitieren von diesem Verhältnis untereinander. Die Realität in der Landwirtschaft, in der Agrarpolitik und im Handel stellt sich aber gänzlich anders dar.

Die Geschichte der Bienen

von Maja Lunde
2017 in Deutschland erschienen
Drei Familiengeschichten, die alle mit der Entwicklungsgeschichte der Honigbienen verbunden sind. Ein Handlungsstrang spielt in 1852 in England, ein weiterer im Jahr 2007 in USA und der dritte im Jahre 2098 in China.

Früchte des Zorns

von John Steinbeck
1939 in USA erschienen
Ein Klassiker des späteren Nobelpreisträgers, der viele aktuelle Bezüge aufweist und auch heute noch sehr gut zu lesen ist. Es geht um das Schicksal der Familie Joad und das vieler andere Farmer, die als Folge der Wirtschaftskrise und mehrere Dürrejahre von den Grundbesitzern vertrieben werden und zu Hunderttausenden über Route 66 nach Kaliforniern ziehen. Statt der versprochenen gut bezahlten Arbeit erwarten sie dort Ausbeutung, Hunger und Anfeindung. Das Buch handelt auch von starken Frauen, die ihre Familie zusammenhalten und mit anderen teilen, auch wenn sie selbst fast nichts mehr haben. Sehr lesenswert!

Echte Bauern retten die Welt!

Von Wolf-Dietmar und Philipp Unterweger
Ein Vater-Sohn Projekt in Text und Bild über eine nachhaltige, zukunftsträchtige Landwirtschaft , mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und einer fotografischen Huldigung der Menschen, die als Bauern unsere Landschaft prägten und Frieden, Ernährung und Wohlstand sicherten.

Finanzen, Projekte und Spenden

Von Michaela Rannaud

Investieren konnten wir dank Spenden und Mitgliedsbeiträgen in 2018 folgende Beträge:

Ca. 18.000 € in der Landwirtschaft (Stallbau, Mistplatte und Mähgerät)
Ca. 4.400 € im Haus
(Matratzen, Spülmaschine, Bettwäsche und Geschirr)

Ganz herzlichen Dank an alle, die mit kleinen und großen Beträgen geholfen haben, unsere Vorhaben Realität werden zu lassen!

Im neuen Jahr haben wir auch wieder Pläne, für die wir jetzt schon um Unterstützung bitten möchten:
1) Weitere Tiere für den neuen Kleintierstall
2) Rückzahlung des Darlehens für die Heizungsanlage, 15.000 €, fällig Ende 2019
3) Neugestaltung und Verschönerung des Spielplatzes im Innenhof
4) Beginn Tilgung Darlehen Grundstückskauf
5) Anschaffung eines Hof-Pkws für die notwendigen Betriebsfahrten

Auch kleine Spenden helfen und sowohl Mitgliedsbeiträge, als auch Spenden können bei der Steuererklärung geltend gemacht werden! Für junge Menschen, die noch zur Schule gehen, sich in Ausbildung befinden oder studieren, ist die Mitgliedschaft kostenlos.

Inzwischen haben wir übrigens 80 zahlende Mitglieder im Verein. Hinzugekommen sind dieses Jahr bisher zwei Personen — ein Ehepaar aus dem Kreis unserer Backnanger Marktkunden. Waren es viele Jahre lang vor allem langjährige Weggefährten aus den Anfangsjahren des Wacholderhofs und ehemalige Freiwillige, die den Großteil der Mitglieder stellten, so sind in der letzten Zeit immer wieder Mitglieder hinzugekommen, die uns zum Beispiel über den Wochenmarkt kennengelernt haben und die hier in der Gegend leben. Diese regionale Verankerung ist gut und wichtig für uns.

Wacholderhof

Wacholderhof 17
71540 Murrhardt

Tel. +49-7192-7710
Fax +49-7192-1412
info@wacholderhof-ev.de
www.wacholderhof-ev.de

Kreissparkasse Waiblingen
BIC: SOLADES1WBN
IBAN: DE95602500100000605182

Mitgliedsantrag

Ich / wir bitten um Aufnahme in den Wacholderhof
einfach leben und lernen e.V.

Jahresbeitrag:
O 120,00 € für Einzelmitglieder
O 180,00 € für Paare

Name / Vorname _____

Name / Vorname _____

Straße / Hausnr. _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____ Fax _____

Mobil _____ E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Wacholderhof - einfach leben und lernen e.V. Wacholderhof 17, 71540 Murrhardt

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE3500100000441659
Mandatsreferenz: Wird separat mitgeteilt

SEPA-Lastschriftmandat

Ich ermächtige den Wacholderhof - einfach leben und lernen e.V., Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Wacholderhof - einfach leben und lernen e.V. gezogenen Lastschriften einzulösen.

Name, Vorname _____
(Kontoinhaber - Adresse wie oben)

Kreditinstitut _____

IBAN D E _ _ | _ _ _ _ | _ _ _ _ | _ _ _ _ | _ _ _ _ | _ _

Datum / Unterschrift _____

Herausgeber

Wacholderhof -
Einfach leben und lernen e.V.

Wacholderhof 17
71540 Murrhardt

Tel. +49-7192-7710
Fax +49-7192-1412
info@wacholderhof-ev.de
www.wacholderhof-ev.de

Kreissparkasse Waiblingen

BIC: SOLADES1WBN
IBAN: DE95602500100000605182