

## **Infobrief für die Wirtschaftsgemeinschaft, September 05**

### ***Liebe Mitglieder, liebe Interessierte !***

Neues vom Kattendorfer Hof! Zunächst möchte ich von unserer Getreideernte berichten, die uns in diesem Jahr ganz besonders auf Trab gebracht hat. Roggen, Dinkel und Weizen standen in sehr schönen Beständen auf unseren Feldern. Anfang August waren sie dann erntereif. In dieser Zeit hat es ständig geregnet, und es war für die Jahreszeit sehr kalt. Besonders der Roggen konnte dieses Wetter nicht vertragen. Einen Teil des Roggens haben wir sehr feucht gedroschen, und dann in der Mühle trocknen lassen, was einen hohen Kostenaufwand für uns bedeutet hat. Dieser Roggen weist mit einer Fallzahl von 135 noch Backqualität auf. Der später gedroschene Teil, ist deutlich schlechter in seinen Backeigenschaften. Trotzdem wird der Bäcker einen Teil davon verarbeiten. Bei der Roggenernte, müssen wir somit echte finanzielle Verluste hinnehmen. Aber dann endlich kam der erlösende Sonnenschein, so um den 18. August herum. Wir konnten loslegen, mit Gras mähen für Heu, Getreide dreschen, schwaden (= das maschinelle Rechen) von Heu und Stroh, Ballen pressen und abfahren. Die Trecker sollten möglichst nie stillstehen, schließlich waren wir zwei Wochen im Verzug. In dieser Zeit haben sicher die meisten Leute gemerkt, dass was los ist bei den Bauern, alle haben sich rangehalten, um Korn und Stroh einzubringen. Schließlich sollte die Arbeit von 14 Tagen in 6 Tagen erledigt werden. So sind wir froh und dankbar die Getreideernte doch noch so gut hinter uns gebracht zu haben. Mit den Erträgen können wir zufrieden sein, einigen Schaden brachte uns allerdings der Hagel im Juni. An so einen Hagel in Kattendorf kann sich nicht einmal unser Nachbarbauer erinnern und der ist schon an die 70 ! Diese Viertelstunde hat uns mit ca. 15 % Ertragsausfall 6000 € gekostet. Allerdings haben wir einen sehr guten Strohertrag ! 1000 Rundballen wurden gepresst. Nun wird der Boden bearbeitet und für die neue Saat vorbereitet. Erst wenn diese im Boden ist, kann sich der Ackerbauer ein wenig zurücklegen.

Dagegen säht und erntet der Gemüsebauer ständig. Zurzeit ist das Angebot riesig, von allem gibt es reichlich. Im Laden geht es in den Gesprächen nicht selten darum, wie sich was gut haltbar machen lässt. Nur zu, jetzt ist die Zeit, sich mal das ein oder andere als Leckerbissen für karge Zeiten auf die Seite zu schaffen. Tomaten, Bohnen, Blumenkohl, Spitzkohl und vieles, vieles mehr. Lennart Kaminske, unser neuer Gärtner, ergreift mit Elan den Gemüsebau auf unserem Hof. Einige Investitionen sind getätigt worden, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern. Zum Thema Gemüsebau gibt es noch eine wichtige Termin-Ankündigung: die große gemeinsame

**Lagergemüse-Ernte soll am Samstag, den 15. Oktober stattfinden.**

**Von 9.30 Uhr - 14 Uhr**

wollen wir ernten. Dann gibt es ein gemeinsames Mittagessen. Wir hoffen auf gutes Wetter und viele helfende Hände. Kinder sind herzlich willkommen.

In der Käserei wird ständig und auch oft am Sonntag gearbeitet, um die Milch zu veredeln, die unsere Kühe so reichlich geben. Noch nie hatten wir so einen großen Käsevorrat im Lagerkeller. Einige bauliche Veränderungen waren nötig, einerseits damit der Keller diese Mengen aufnehmen konnte, andererseits damit der Keller nicht zu warm wurde. Genug Milchprodukte für eine wachsende Wirtschaftsgemeinschaft sind also vorhanden.

Das letzte Treffen und der letzte Brief haben sehr viel Diskussion und Bewegung in unsere WsG gebracht. Einige sind sehr engagiert und haben Hilfe und Ideen angeboten, andere sind aus Sorge vor mehr Verbindlichkeit ausgetreten. Wir vom Hof sind vor lauter Notwendigkeiten, Ferienvertretung, Ernte usw. nicht dazu gekommen, die Ideen zur Weiterentwicklung unserer WsG zu verfolgen.

So wird auch die geplante

### **Vollversammlung**

erst einen Monat später stattfinden. Um zwar

**am Sonntag, den 23.Oktober, 11 Uhr - 17 Uhr.**

Für Kinder können wir eine Betreuung anbieten, bitte bei Bedarf anmelden. Jeder Haushalt schicke doch bitte einen Vertreter, um die Zukunft seines Speiseplanes mitzugestalten. Wir werden ein neues Eintrittsformular entwickeln, wer an diesem Termin keine Zeit hat, füllt doch bitte vorher dieses Papier aus. Wir freuen uns auch über schriftliche Ideen und Anregungen.

Auch die Erweiterung der WsG über sogenannte Abholstellen ist uns weiterhin ein Anliegen. Zur Erläuterung: Abholstellen können/sollen neben dem Laden zusätzlich ein Angebot sein, Menschen eine Wirtschaftsgemeinschaftsmitgliedschaft zu ermöglichen ohne den u.U. weiten Weg zum Hof regelmäßig zurücklegen zu müssen (wie es die Food-Coop in Hamburg-Ottensen bereits erfolgreich organisiert). Wer Interesse hat, mit uns das Treffen vorzubereiten, sei es die Frage Abholstelle, Beiträge, Zuteilung oder freie Entnahme, der melde sich bitte, damit wir ein Vortreffen vereinbaren können.

Trotz Rückschlägen, die wir auch immer wieder haben, sehen wir doch mit viel Vertrauen in die Zukunft und hoffen, dass sich immer mehr Menschen für eine andere Ernährung entscheiden. Das Interesse ist jedenfalls groß. Oft kommen Anfragen nach Führungen, Rundfunk. Zeitung ... es tut sich etwas.

Letzten Sonntag hatten wir Besuch von zwei Vertretern der Hamburger Food-Coop. Sie haben hier für einen Werbefilm gedreht, um Menschen in der Stadt die Idee WsG ('von der Gemeinschaft unterstützt Landwirtschaft'; englisch: Community Supported Agriculture = CSA) näher zu bringen. Konkret es geht um die Gründung einer zweiten Coop. Wir freuen uns sehr über diese Initiative.

Nun möchte ich schließen. Bis bald und danke für das Interesse.

***Für die Hofgemeinschaft  
Annette Tenthoff***