

Wir schrieben das Jahr 2007 in Kattendorf ...

Der Winter 2006/2007 zeigte sich ausgesprochen unwinterlich. Kein einziges Mal konnten wir unsere Schlittschuhe herausholen, um auf unserem Teich Eishockey zu spielen. Ein schwacher Trost war ein spaßiger Nachmittag mit allen jüngeren Hofkindern auf einer zugefrorenen Pfütze in Hartenholm. So blieb uns nur das Vergnügen den Enten beim Eisschlittern zuzuschauen, denn dazu kam es dann doch öfter mal. Die Enten sind auch die einzigen, die sich über ständige und ausdauernde Regenfälle freuen. Dann paddeln sie völlig ausgelassen und glücklich auf dem Teich herum.

Als neuer Mitarbeiter im Kuhstall kam im Februar Karsten Kropp aus dem Schwarzwald zu uns. Er sorgt mit großer Selbstverständlichkeit für unsere Kühe und Rinder und war über die Weideperiode wohl oft der erste, der auf den Beinen war, um das liebe Vieh zu holen. Im Februar haben wir einen neuen Folientunnel bekommen und einen älteren Tunnel neu mit Folie bespannt. Die Fläche vor dem neuen Tunnel ist schön gepflastert worden. Das neue Kulturland hat erst einen sehr wilden Eindruck gemacht, wie schön dass wir dann doch schon in diesem Jahr viel gutes Gemüse ernten konnten.

Der Frost ist dem Bauern und Gärtner ein guter Helfer. So haben wir unser Gemüseland grob gepflügt in den Winter gehen lassen, damit es eine gute Frostgare erhält und wir im Frühling einen schönen krümeligen Boden vorfinden. Leider gab es ja nur Regen, und so hatte sich der Boden vollgesogen wie ein Schwamm und ließ sich anfangs nur sehr schwer bearbeiten. Mit diesen Schwierigkeiten hatten wir im Frühjahr zu kämpfen. Leider hatten wir kein Glück mit unseren neuen Mitarbeitern und so standen wir plötzlich mit zwei vollen Arbeitskräften weniger da als geplant. Das war ein ziemlich harter Schlag. So waren wir in der ersten Hälfte des Jahres unterbesetzt, was sich erst im Sommer wirklich wieder änderte.

Eine große Hilfe für unsere Samstags-Wochenmärkte brachte uns Tanja Krampen. Sie fuhr regelmäßig zum Wochenmarkt nach Quickborn und machte es damit möglich, dass Mathias von Mirbach auf dem Hof bleiben konnte oder auch mal Klaus Tenthoff in Hamburg vertreten konnte. Dazu half sie noch freitags in der Fleischverarbeitung. Ab April kamen dann die Praktikanten der verschiedenen Waldorfschulen, um hier fleißig mitzutun. Immer wieder sind sie uns neugierige und tatkräftige Helfer. Meist finden sie sich mit erstaunlicher Selbstverständlichkeit in den Hofalltag ein. Im April hatten wir ein „türkisches Frühjahr“, warm und trocken. Gerade in der Zeit, in der die Pflanzen eigentlich viel Wasser brauchen. So haben viele Gemüsekulturen und auch besonders das Getreide stark unter dem Wassermangel gelitten.

In diesem Jahr haben wir einen tüchtigen Bauarbeiter gefunden, und so konnten wir einige Bauvorhaben angehen. Für unsere Käserei sind zwei neue Räume entstanden, ein Kühlraum und ein Spülraum. Die Räume sind zwar noch nicht vollgenutzt, aber dazu fehlt nicht mehr viel. Noch viele andere Bau- und Reparaturarbeiten konnten angegangen werden. Außerdem war immer gute Laune auf der Baustelle. Auch an Tenthoffs Haus wurden einige Verbesserungen vorgenommen. So ist an der hinteren Seite ein Dach angeschleppt worden, was eigentlich zu einer Garage werden sollte. Der Platz, ganz nah am Hofteich ist so nett geworden, dass dann spontan entschlossen wurde einen Hinterausgang mit Terrassentür dorthin zu bauen. Dann wurde die Küche in diesen Raum (früher der erste Hofladen) verlegt. So ist jetzt viel Platz zum Kochen und um mit vielen Menschen zu essen.

Im Frühsommer feierten wir wie jedes Jahr unser Erdbeerfest. In diesem Jahr war die Erdbeerzeit jedoch, durch den warmen Frühling, viel früher als erwartet. So war abzusehen, dass zum Fest keine Hoferdbeeren mehr da sein würden. Also starteten wir die verschiedensten Versuche um Erdbeerkuchen aus gefrorenen Erdbeeren herzustellen. Es entstand dann Kuchen mit Erdbeersahnebelag. Als Helfer vom

Fach kam Stefan Dörger von der Coop Bramfeld. Er ist Koch und so schien er uns der richtige, um uns bei dieser Tortenschlacht zu unterstützen. Tapfer hat er sich dann auch mit Zucker, Bio-Gelantine und Sahne auseinandergesetzt..... Nachher hat er zugegeben, dass die Kuchenbäckerei gar nicht seine Sache ist und er uns viel lieber etwas Deftiges zubereitet hätte, na ja, der Kuchen hat trotzdem geschmeckt. Kurz vor knapp konnten wir von einem anderen Biobetrieb Erdbeeren kaufen, so dass es dann Kuchen mit richtigen Erdbeeren und Erdbeersahnekuchen gab. Das Fest war sehr schön und gut besucht, auch mit dem Wetter hatten wir wirklich Glück. Neu war der Schießstand in unserer Werkstatt, der von einem Jagdkollegen von Klaus betreut wurde. Der Stand wird jedes Jahr zum Kinder und Dorffest eingerichtet. In diesem Jahr fand es direkt am Tag vor unserem Fest statt, und so bot es sich an den Stand noch einmal zu nutzen. Das Angebot wurde begeistert aufgenommen.

Im August war dann Mitarbeiterwechsel angesagt. Jannik Zimmermann ging und es kamen zwei neue Lehrlinge, die beide die Berufsschule in Segeberg besuchen. Es sind Nils Reimann aus dem Frankfurter Raum und Ingo Meißner aus Heidelberg. Beide sind tüchtig und engagiert dabei, natürlich gibt es auch immer einiges Lehrgeld zu zahlen.....Ingo hat vor seiner Lehre ein Jahr in Australien auf Höfen gearbeitet und wir warten noch auf einen Fotovortrag über seine Zeit dort. Wir sind froh noch eine weibliche Verstärkung für die Außenwirtschaft gefunden zu haben, sonst hätten wir nämlich fast nur Bässe in unserem morgendlichen Hofchor. Seit August ist Elisabeth Gutsche als Gärtnerin mit dabei, sie bringt viel Erfahrung und know-how mit und hat sich hier schnell und unkompliziert eingefunden. Dank ihrer Hilfe war dann das zweite Halbjahr im Gemüsebau wesentlich entspannter.

Als Jahrespraktikant ist Victor aus Kaltenkirchen dazugekommen. Er hilft im Gemüsebau und seit einiger Zeit auch im Käsekeller. Viel-

leicht können wir demnächst auch Gärtnerlehrlinge ausbilden, dass wäre für Victor interessant.

Als Wochenendhilfe in der Käserei und als Käsepflegerin ist Christina Wendtorf hier angefangen. Nachdem sie sich als Folge ihrer ersten zwei Wochen Käsestemmen (die großen wiegen 15 kg) eine Sehnen-scheidenentzündung geholt hat, hat sie sich jetzt voll auf die Arbeit eingestellt und keine Probleme mehr.

Wir sind froh in diesem Jahr mit dem Rauhen Haus, unserem Verpächter, erfolgreich verhandelt zu haben. So konnten viele Punkte geklärt werden. Der Pachtvertrag wird nun für die nächsten 16 Jahre verlängert werden. Wir hoffen auch in vielen anderen Punkten auf eine weitere gute Zusammenarbeit.

Ein großes Bauprojekt dieses Jahres ist die Gemüselagerung und Aufbereitung. Dank vieler Bürgen konnten wir bei der GLS Bank Sicherheiten vorlegen und so haben wir den Kredit für das Vorhaben bewilligt bekommen. Auf der Baustelle ist schon sehr viel passiert und im nächsten Jahr geht es dann fleißig weiter.

Leider war ja die Herbsterte im Gemüsebau in diesem Jahr nicht so berauschend, da kamen viele Schwierigkeiten zusammen.

Anfang Oktober haben wir alle Mitglieder und Freunde zur gemeinsamen Herstellung der Präparate eingeladen. Es war ein sehr schöner Sonntag und die Gruppe war gerade richtig groß, um alle Arbeiten gut zu schaffen. Nachher haben wir uns noch zu einer Gesprächsrunde zusammengesetzt, um verschiedenes zu besprechen.

So ging es auch besonders um die kurzfristige Preiserhöhung um 20 %, die wir im September angekündigt hatten. Die Erhöhung betraf die WsG Mitglieder und den freien Verkauf. Um wirtschaftlich weiter zu Recht zu kommen ließ sich die Preiserhöhung nicht vermeiden.

Anfang November luden wir dann zur gemeinsamen Möhrenernte ein. Es kam dieser und jener, von da und dort und so waren wir insgesamt 60 Leute, die da auf dem Acker schafften. Das Wetter war durchwachsen, aber es gab sogar etwas Sonne. Es ist immer wieder ein Er-

lebnis wie gut allen das Essen nach so einem arbeitsreichen Vormittag schmeckt. Nachmittags um 16 Uhr waren dann alle Möhren geerntet und eingelagert. .. eine Hamburger Familie kam am Sonntag zum Ernten, da waren nun alle Möhren schon im Kühlraum.

Im November gab es dann ein Kerngruppentreffen mit Vertretern aller WsG Gruppen. Ein sehr wichtiger Beschluss war, im Februar alle Mitglieder zu einer jährlichen WsG Versammlung einzuladen. Hier sollen Veränderungen, die das nächste Jahr betreffen, besprochen werden. Der Hof macht dann anhand seines Budgets deutlich, welche Mittel von der WsG benötigt werden. Durch das Treffen wurde allen Beteiligten deutlich, wie wichtig eine gute Kommunikation zwischen WsG und Hof ist. Wir wollen die Treffen im nächsten Jahr fortsetzen. Zum Ende des Jahres ist noch Helene aus der Bretagne zum Hof gekommen. Sie hilft Vormittags in der Käserei und Nachmittags im Gemüsebaubereich..

Zum Schluss noch ein paar Worte zu unseren Wochenmarktständen in Ottensen , Quickborn und an der Waldorfschule in Kaltenkirchen. Die Märkte sind sehr gut angenommen und wir haben fleißige und zuverlässige Marktmitarbeiter gefunden. Ganz besonders die Städter wollen hier unsere „echten“ Landprodukte. So sind unsere Wochenenden zwar immer sehr anstrengend mit Hofladen, Coop-Belieferung und Wochenmärkten, aber es ist auch einfach toll zu erleben, wie beliebt und geschätzt die Produkte sind. Soviel zum Hofjahr von mir....

Nun wünsche ich allen eine schöne Zeit und ein gutes neues Jahr !

***Für die Hofgemeinschaft
Annette Tenthoff***