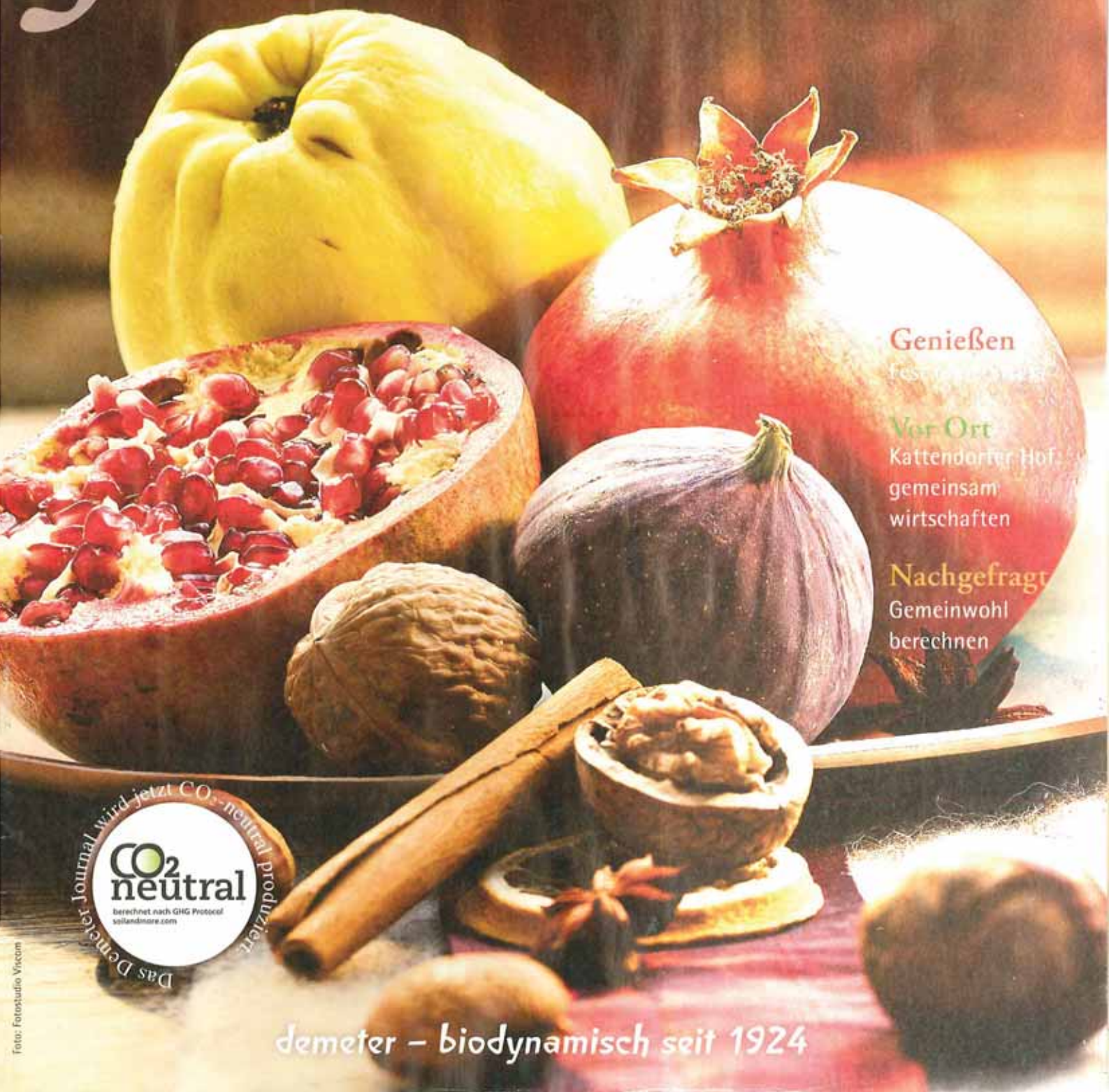


demeter

# Journal



**Genießen**

Festivals & Feiern

**Vor Ort**

Kattendorfer Hof:  
gemeinsam  
wirtschaften

**Nachgefragt**

Gemeinwohl  
berechnen



demeter – biodynamisch seit 1924



Kattendorfer Hof – alle in einem Boot

# Wirtschaftsgemeinschaft trägt Verantwortung für konkrete Lebensmittel

Mathias von Mirbach atmet tief durch: „Es ist einfach ein Riesenunterschied, ob ich zum Beginn des Wirtschaftsjahres im Juni von meinen Mitgliedern eine verbindliche Zusage für ihre Ernteanteile bekomme oder ob ich der Willkür des Marktes ausgesetzt bin.“ Britta Johannesson lacht: „Und für mich und meine Familie ist es ein Riesenunterschied, Salat, Kohl, Käse oder Brot zu essen, für dessen Erzeugung ich die Mitverantwortung übernommen habe.“ Der 53jährige Landwirt vom Kattendorfer Hof in der Nähe von Hamburg und die 51jährige Verbraucherin aus Norderstedt sitzen – wie sie es formulieren – in einem Boot. Das Boot heißt Wirtschaftsgemeinschaft WGS Kattendorfer Hof.

Fast 250 Ernteanteile haben die Mitglieder der Wirtschaftsgemeinschaft übernommen. Jeder Ernteanteil entspricht einer Fläche von 2500 Quadratmetern. Und die wiederum garantiert pro Woche 700 Gramm Fleisch und Wurst, neun Liter Milch beziehungsweise die entsprechende Menge an Milchprodukten wie Joghurt oder Käse, kiloweise grüne Frische vom Salat bis zu den Kräutern, Möhren, Kartoffeln. 500 Menschen erreicht der Kattendorfer Hof damit jede Woche. Pro Ernteanteil sind monatlich 170 Euro zu zahlen. Dazu kommen vereinbarte Investitionszuschüsse wie aktuell die drei Euro für die Beregnungsanlage, die in fünf Jahren abgezahlt sein wird, oder die zwei Euro für den Aufbau der Imkerei. 24 Bienenvölker sind gerade angekommen hier in der Endmoränenlandschaft aus der vorletzten Eiszeit. 40 Kilometer von Hamburg auf der A7 gen Norden liegen die fast 200 Hektar des Kattendorfer Hofes. Wie eine Waldinsel am Dorfrand zeigt sich der Betrieb harmonisch gegliedert durch die sogenannten Knicks mit ihren vielfältigen Hecken, durch Bachläufe und Wald. Die Gebäude stammen aus dem 19. und 20. Jahrhundert, doch den Hof gibt es an diesem Platz bestimmt mindestens seit dem 30jährigen Krieg. Vorbei ist die Zeit, als hier schwer erziehbare Jungen separiert wurden. Heute tummeln sich die Mädchen der beiden Landwirtsfa-

milien von Mirbach/Elisabeth Bach sowie Klaus und Annette Tenthoff auf dem Gelände. Dazu kommen natürlich die Kinder der Kunden aus dem Hofladen, die rasch mal bei den Tieren vorbeilaufen – oder die Familien aus der WSG, die zur Möhrenernte durchaus mal mit 150 Menschen anrücken um zu helfen.

## Ein Ernteanteil entspricht 2500 Quadratmetern

Von Mirbach ist seit 1995 auf dem Hof, stellte um auf biodynamisch. Das war für ihn Bedingung, als er Pächter beim Hofbesitzer, einer mildtätigen Stiftung wurde. Schließlich gehört Mathias von Mirbach zum ersten Jahrgang des Jahreskurs der Landbauschule auf dem Dottenfelderhof in Bad Vilbel, wo biodynamisch noch heute in allen Facetten gelehrt wird. Zur Hofgemeinschaft stießen bald Klaus Tenthoff (51) und seine Frau Annette, die für den Hofladen zuständig ist. Jetzt streben sie den Kauf des Hofes an, wollen eine GmbH mit drei Gesellschaftern, stiller Beteiligung und Kommanditisten gründen. Fünf Auszubildende, Aushilfen und 15 Mit-

arbeiter tragen dazu bei, die Arbeit im Stall, auf den Feldern, in der Gärtnerei und im Vertrieb zu stemmen. 45 Milchkühe und der Stier sind das Herz des Hofes. Altes Deutsches Schwarzbuntes Niederungsriind und Rotbunte kreuzt der Landwirtschaftsmeister. Die gesamte Nachzucht bleibt auf dem Hof, für Milch und Fleisch gibt es reichlich Genießer. In der Käseerei bei Klaus Tenthoff wird die Milch veredelt. 35 bis 40 verschiedene Produkte von der Milch über diverse Joghurts, saure Sahne bis hin zu den leckeren Rohmilchkäsen wie Tilsiter, Flachländer, Romadur sind im Angebot. Vielfalt ist ohnehin höchstes Ziel hier bei den Kattendorfer Demeter-Akteuren. Die zehnköpfige Herde der schönen Thüringer Waldziegen soll wachsen, damit auch das Ziegenkäse-Sortiment größer wird. Angler Sattelschweine sollen angeschafft werden, dankbare Abnehmer für die Molke aus der Käseerei, die ihren Beitrag dazu leistet, dass aromatisches Fleisch reifen kann. Seit 14 Jahren schon kooperiert der Hof mit der nur 15 Kilometer entfernten Landschlachtereier. So wird auch der letzte Gang der Tiere angemessen gestaltet. Die Fleischverarbeitung findet dann auf dem Hof statt. Brotgetreide vom Kattendorfer Hof wird in der Hofbäckerei Wittmark verarbeitet und kommt als Brot, Brötchen, Kuchen zurück für den Hofladen und die Depots der Wirtschaftsgemeinschaft.

## Vielfalt als oberstes Prinzip

Die profitiert natürlich auch von den drei Hektar Kartoffeln, dem Anbau von Zwiebeln, Kohl, Kürbissen und Möhren. Fünf Hektar sind für Feingemüse reserviert. „Wir wollen schließlich jede Woche Salat liefern – Endivie, Zuckerhut, bis Weihnachten noch Kopfsalat aus dem Tunnelanbau, dazu Feldsalat“, betont Gärtnermeisterin Elisabeth Bach. 50 verschiedene Kulturen versprechen den Konsumenten Abwechslung. Das Prinzip der Wirtschaftsgemeinschaft ist ebenso einfach wie genial: Bauern und Konsumenten teilen den Ertrag des biodynamischen Hofes in Holstein genauso wie das Risiko, etwa bei schlechter Ernte durch Wetterkapriolen. Für Landwirtschaftsmeister von Mirbach und seine Kollegen ist das ebenso wie für die 500 Verbraucher die Alternative zum üblichen Wirtschaften. „Wir Bauern schaffen das nicht mehr allein. Aber so, im direkten Verbund mit den Menschen, die unsere Produkte essen wollen, hat Landwirtschaft Zukunft“, ist Mathias von Mirbach zutiefst überzeugt. Er weiß: „Wir machen Landwirtschaft wie Menschen sie wollen und wie wir sie wollen. Wir erzeugen konkrete Nahrung für konkrete

Annette und Klaus Tenthoff sowie Mathias von Mirbach sind die drei Mitglieder der Betriebsgemeinschaft Kattendorfer Hof





Von Hand geerntet und schon mal grob geputzt landet der Salat für die Wirtschaftsgemeinschaft in der Kiste

Menschen.“ So vermeidet er weitgehend die manchmal zähen Auseinandersetzungen mit Großhändlern oder Verarbeitern um Rohstoffpreise. Noch gehen erst 60 Prozent der Kattendorfer Lebensmittel direkt an die WSGler. Angestrebt ist, weitere 500 Menschen zu gewinnen und nur für die zu arbeiten, die sich mit dem Hof unmittelbar verbinden. Schon 1989 hat er das Konzept aufgeschrieben, inspiriert durch ein Seminar mit Wilhelm Ernst Barkhoff auf dem Dottenfelderhof während seiner Ausbildungszeit.

## Weitere 500 Menschen können versorgt werden

Die Wirtschaftsgemeinschaft wurde dann 1998 gegründet, inzwischen gibt es acht solcher Coops in Hamburg, die vom Kattendorfer Hof jede Woche beliefert werden. Drei Touren pro Woche verteilen die Lebensmittel bis zu den Depots. Dort regeln die Abholstellen die weitere Verteilung selber. „Jedes Mitglied stellt sich ganz flexibel zusammen, was es haben möchte“, betont Britta Johannesson. Sie ist Initiatorin der ersten Food Coop in Norderstedt. Zum Start waren es vier Familien, die es wenig sinnvoll fanden, jede Woche zum

Kattendorfer Hof zu fahren. Heute zählen zwölf Familien zu diesem Teil der WSG. Im separaten Kellerraum eines Einfamilienhauses hier in Norderstedt stehen drei Kühlschränke für Milchprodukte, Fleisch, Salate, Kräuter, dazu eine Waage und Schneidebretter. Jedes Mitglied hat einen Schlüssel. Die Liste an der Wand zeigt, wer schon da war und sich bedient hat. Alles läuft auf Vertrauensbasis. „Jeder guckt, nehme ich dem anderen auch nix weg“, berichtet Britta Johannesson. „Allein das tiefe Vertrauen untereinander ist so viel wert gerade in der heutigen Zeit, das kann man gar nicht mit Geld bezahlen.“ Längst sind gute Kontakte entstanden bis hin zu Freundschaften. Wichtig ist allen der unmittelbare Bezug zum Demeter-Ansatz des Bauernhofs mit seinen Tieren – „gerade für Kinder so etwas Besonderes“. Alle schätzen es, wieder ein Bewusstsein für Saisonales entwickelt zu haben. „Selbst wenn im April dann die Sehnsucht nach dem ersten Spinat riesig ist oder im Kohl-dominierten Winter dann doch mal eine Paprika dazugekauft wird.“ Aber wer lernt schon den Rosenkohl am Strunk kennen oder erfährt hautnah, dass roter Mangold nicht mit Rhabarber verwechselt werden sollte? Jedes Mitglied der WSG weiß durch eigenes Miterleben, wie hart Bauern arbeiten müssen, jeder entwickelt Bewusstsein für die Prozesse im biodynamischen Wirtschaften.



Britta Johannesson organisiert mit anderen Familien die Ernteanteile ihrer Coop

## Geschmack dank Kompostwirtschaft

„Wenn wir Gäste haben, sind die oft überrascht vom Aroma der Früchte. Dann sagen wir immer, da schmeckt ihr, dass es mit veredeltem Mist gedüngt wurde“, erzählt Britta Johannesson. Sie ist sich einig mit ihren Coop-Freunden: „Wir fühlen uns reich beschenkt durch diese Lebensmittel, deren Qualität wir so sehr zu schätzen wissen.“ Die meisten gehen kaum noch zusätzlich einkaufen. Sie akzeptieren, wenn der Blumenkohl besonders klein ist, weil sie durch den Hofbrief erfahren haben, dass dafür die nasse Witterung verantwortlich ist. Sie nehmen die Möhren mit Ehrfurcht entgegen, weil sie selbst dabei waren, als sie aus der Erde gezogen wurden. Diese Hilfe auf dem Hof ist freiwillig, aber innerhalb der Coop hat jeder einen Dienst zu übernehmen. Einer bestellt, der andere putzt den Kühlschrank, organisiert Leergut oder besorgt Spülmittel. Und natürlich tauschen sich die WSG-Mitglieder untereinander aus, um auch Neulingen Tipps zu geben, wie manches unbekannte und gerade so reichlich vorhandene Lebensmittel sinnvoll verwendet werden kann. „Man muss schon viel kochen“, räumt Britta Johannesson ein und weiß, dass dies für manche erst mal ungewohnt ist.

Neben dem Hofladen und dem Depot in Norderstedt liefert der Kattendorfer Hof seit 2009 auch nach Elmsbüttel an die dortige Food Coop. „Wir sind wirklich näher dran an den Menschen, die unsere Lebensmittel essen“, sagt Mathias von Mirbach. Das wird gepflegt bei der jährlichen obligatorischen Budget-Planung des Hofes mit allen Mitgliedern. Einmal im Jahr wird ausführlich diskutiert und gemeinsam festgelegt. Alles ist transparent bis hin zu den Löhnen und Anschaffungen. „Bei uns gibt es keine Preisdrückerei, fairer Umgang ist Prinzip“, so Mirbach. Die Kerngruppe mit Vertretern aus jedem Depot trifft sich sogar alle zwei Monate und nimmt sich Zeit für Hofentwicklungsgespräche. Zwei Vollversammlungen im Jahr und manche Coop-Grillfete kommen noch dazu und sorgen für reibungslosen Infofluss.

## Hof-Budget wird gemeinsam festgelegt

Längst wissen alle, was den Kattendorfern wichtig ist. Mathias von Mirbach fasst es so zusammen: „Wir betrachten unsere Art der Landbewirtschaftung als Kreislaufwirtschaft, die im Sinne des Koberwitzer Impulses von Rudolf Steiner eine sich steigernde Fruchtbarkeit aus sich selbst hervorbringt. Darum bemühen wir uns durch die unserem Land angepassten Fruchtfolgen und eine Tierhaltung, die von dem lebt und gedeiht, was auf unseren Feldern und Weiden wächst. Durch die Biologisch-dynamischen Präparate stei-



Mathias von Mirbach ist stolz auf seine prächtige Kuhherde und pflegt die Beziehung zwischen Mensch und Tier ganz bewusst



Wer weiß, wie der Salat in langen Reihen über Wochen hinweg gepflegt werden muss, weiß seinen Wert besonders zu schätzen

gern wir die Fruchtbarkeit der Erde. In der Tierhaltung begegnen wir unseren Mitgeschöpfen, denen es gutgehen soll. Wir sichern den Tieren ein Fortbestehen der Herde auf dem Hof zu: in die Herde werden die Tiere geboren, aus der Herde gehen sie; die Kuh-, Ziegen- und Schweineherde bleibt. Wir haben uns auf Vielfalt spezialisiert. Menschen, die in der Landwirtschaft arbeiten, haben meist nur die Wahl entweder die Natur oder sich selbst auszubeuten. Ihre Existenz hängt von Subventionen und den Markt-, sogar den Weltmarktpreisen ab. Auf beide Faktoren haben sie keinen Einfluss. Aber sie zwingen sie häufig, über ihre persönliche Belastungsgrenze sowie die von Boden und Tieren zu gehen oder ganz aus der Landwirtschaft auszusteigen. Auch der ökologische Landbau ist von diesem Mechanismus nicht ausgenommen. Wie gut ist es dagegen, durch unsere Wirtschaftsgemeinschaft entspannt arbeiten zu können, weil das Budget klar ist. So können wir viel intensiver am geschlossenen Hoforganismus arbeiten. Das wirkt ja auch bis hinein in die Lebensmittel.“ Britta Johannesson und ihre Mitstreiter stimmen dem voll und ganz zu. Sie haben sich entschieden und wissen, warum es gut ist, wenn konkrete Menschen konkrete Lebensmittel direkt anbieten. Ihre Idee trägt längst Früchte. Sicherlich werden im Juni 2013 mehr Ernteanteile als jemals zuvor verteilt werden. Vielleicht nicht nur auf dem Kattendorfer Hof? 🐾



Vielfalt ist Prinzip auf dem Kattendorfer Hof: Möhren gedeihen neben vielen anderen Kulturen



Frisch & knackig  
ins neue Jahr...



...mit unserem  
**Winter-Gemüse**

Das Tiefkühl-Gemüse von Natural Cool können Sie mit einem guten Gefühl genießen, denn in ihm stecken nicht nur wertvolle Vitamine, sondern auch echte Vitalkraft. Dafür sorgen unsere Demeter-Landwirte – aus Überzeugung nach biodynamischen Prinzipien.

Wir, als weltweit erste Erzeugergemeinschaft, arbeiten seit 40 Jahren auf faire und verantwortungsvolle Weise mit unseren Mitgliedern zusammen.

**Genießen Sie ökologisch nachhaltiges Gemüse direkt von unseren Demeter-Landwirten!**