

HOFNACHRICHTEN



2024

INHALT



Seite 3
Brief des Vorstands
Bernhard Wider und
Pauline van Royen-Schmidt

Seite 5
Rückblick auf das land-
wirtschaftliche Jahr
Mathias John



Seite 11
Sanierung schreitet voran
Michael Raitz

Seite 13
Kein Aufbruch ohne Um-
bruch
Inga Läuter



VORWORT



Liebe UnterstützerInnen und Interessierte,

wie im Fluge sind wieder zwölf Monate vergangen und wir möchten innehalten und einen (überwiegend positiven) Blick zurück werfen. Viel Zeit gab es dafür in den vergangenen Monaten nicht, aber dafür haben wir einiges geschafft und sogar noch irgendwie Zeit gefunden, zu heiraten.

Dabei ist alles im Fluss und kommt, wie ich persönlich glaube, so wie es kommen soll. Leben bedeutet Veränderung und da ein Hof ein lebendiger Organismus ist, hat und wird sich auch bei uns auf dem Ulmenhof immer wieder vieles verändern.

In diesem Jahr haben wir etwa

Abschied genommen von verschiedenen MitarbeiterInnen, vom Melken, einer ganzen Menge Müll und leider auch von alten und noch ungeborenen Tieren (dazu mehr auf Seite 8). Auf der anderen Seite durften wir neue Menschen in unserem Team willkommen heißen, haben ein Kühlhaus und eine Verarbeitungsküche hinzugewonnen (Seite 11) und erneut einges an großen und kleinen Reparatur- und Renovierungsarbeiten hinter uns bringen können (Seite 9). Und das alles in einem für die heutigen Verhältnisse eher gemäßigteren landwirtschaftlichen Jahr, jedenfalls was das Wetter angeht...aber das sieht aus bäuerlicher Sicht meist anders aus, deshalb dazu mehr in Mathias' Rückblick auf Seite 5.

Wir sagen Danke für die überaus vielfältige Unterstützung, die gute Zusammenarbeit mit unserem Verpächter, dem Förderverein für biodynamische Landwirtschaft und dessen Vorstandschafft, und wünschen eine besinnliche Vorweihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neues Jahr!

Für die BG: Inga Läuter

IN DER WINTERNACHT

von Friedrich Wilhelm Weber

Es wächst viel Brot in der Winternacht,
weil unter dem Schnee frisch grünet die Saat;
Erst wenn im Lenze die Sonne lacht,
spürst du, was Gutes der Winter tat.

Und deucht die Welt dir öd und leer,
und sind die Tage dir rauh und schwer:
Sei still und habe des Wandels acht-
Es wächst viel Brot in der Winternacht.

Liebe Mitglieder und Freunde des Ulmenhofs,

wieder geht ein arbeitsreiches Jahr
zur Neige.

Arbeitsreich natürlich insbesondere für unsere Hofbetreiber, aber auch immer mal wieder für den Vorstand. Der Förderverein bekam viel Unterstützung, und braucht sie weiterhin, um den Spagat zu be-

wältigen, den die Instandhaltung des Vorhandenen und die Investitionen für den Weg in die Zukunft bedeuten!

Trotz schwacher Finanzen ist es dank Spenden und Darlehen im vergangenen Jahr gelungen, teure Reparaturen am Dach des Hauptgebäudes und der Maschinenhalle machen zu lassen und die große PV-Anlage von Frank Reichardt zu

erwerben.

Für die Zukunft steht auch schon einiges an: z.B. eine ordentliche Befestigung der Hofeinfahrt und eine Regenwasser-Speichermöglichkeit. Auch die Heizung müsste nun leider auf Grund technischer Probleme doch bald modernisiert werden.

Wir freuen uns sehr über alle Unterstützung und Hilfe im vergangenen und im kommenden Jahr und bedanken uns herzlich dafür!

Uns alle, Mitglieder und Freunde des Fördervereins, vereint der Impuls, die biologisch-dynamische Landwirtschaft in die Zukunft zu tragen und in erster Linie den Ulmenhof auf dem Weg in diese Zukunft zu unterstützen. Dass wirtschaftliche und politische Geschehnisse manchmal ihren Schat-

ten wie Stolpersteine auf diesen Weg legen, ist nicht überraschend. Wir hoffen aber, dass wir trotzdem gemeinsam immer wieder den Impuls aufleuchten sehen können, um mit neuem Mut diese wertvolle Arbeit zu unterstützen. Sie können gerne ganz aktiv die Arbeit des Vereins und des Hofes begleiten, indem Sie bei Freunden und Bekannten für eine Mitgliedschaft im Förderverein werben oder spenden! Ein Gutschein für einen Einkauf oder eine Mitgliedschaft im Verein könnte auch ein schönes und sinniges Weihnachtsgeschenk sein.

Pauline van Royen-Schmidt und Bernhard Wider für den Vorstand

Spendenkonto:

Sparkasse Pforzheim Calw

IBAN: DE43 6665 0085 0003 3092 58.

Mail-Adresse des Fördervereins:

foev-ulmenhof@posteo.de

Mitgliedsanträge gibt es im Hofladen des Ulmenhofs, unter

<https://www.ulmenhof-unterlengenhardt.de/foerderverein/>
oder bei einem der Vorstände.



Im Folientunnel hat eine Vespenspinne ihr Zuhause zwischen den Tomaten gefunden. Während sich auf den Weiden ein kleiner Kindergarten entwickelt hat.
Fotos: Ulmenhof

INFRASTRUKTUR AUSGEBAUT

Das Jahr 2024 brachte uns unterm Strich eine ganz gute Gemüseernte, die nun auch noch in ein fertiges Kühlhaus eingelagert werden konnte. Alles auf den letzten Drücker, aber am Ende zählt ja das Ergebnis. Dieses beschließt ein wie immer aufregendes Auf und Ab im Verlauf der Monate des Jahres. Schön war, dass wir unterm Strich mit ausreichenden Niederschlägen gesegnet waren. Manche Male war es an der Grenze. Sowohl zu nass als trotz alledem im August auch zu trocken.

Die Jahresbilanz fällt für die ver-

schiedenen Bereiche des Hofes unterschiedlich aus. Bei einigem gilt es auch noch herauszuarbeiten, wo die Reise am sinnvollsten hingeht.

Ackerbau

Alte Technik, viel Steine, viel Unkraut und vielleicht auch viel Nässe zum falschen Zeitpunkt: Das Getreide war wirklich bescheiden und irgendwann komplett von Windhalm (ein „Un“gras) überwachsen. Generell ein Feld, an das wir uns noch mehr herantatsten müssen.

Im September haben wir einiges an Klee gras gesät, um die Äcker wieder fit zu machen. Vorher ließ uns für eine Weile zum blödesten Zeitpunkt der Grubber durch einen Bolzenbruch im Stich und es

dauerte etwas, bis dieser an solch belasteter Stelle erfolgreich geschweißt werden konnte.

Grünland

Heu wäre spät geworden. Deshalb haben wir am Anfang mal Silage gemacht. Es gab im ersten Schnitt eine gute Futterernte. Im August wollte es dann nicht mehr wachsen, weshalb lohnendes Öhmd schlecht darstellbar war. Das Verhältnis Zeitaufwand, Spritverbrauch und Ertrag kommt da schnell in eine Schiefelage und die Mäherei hat dann allenfalls noch eine kosmetische Bedeutung, die wir uns nicht leisten können und wollen.

Aber wir haben viel und lange geweidet und damit auch den herbstlichen Aufwuchs genutzt.

Tiere

Anfang Juni haben wir aufgehört zu melken. Wir hatten eine lange Zwischenkalbezeit, da der letzte Bulle nicht so recht decken wollte. Deshalb war es für die meisten Kühe sowieso Zeit zum längeren Trockenstellen. Das Problem ist: das Melken am Ulmenhof geht nur mit eigener Milchverarbeitung, da niemand unsere Milch abholt. Für die Sanierung der Milchverarbeitung wäre viel Geld nötig gewesen, welches wir nicht mehr hatten und

welches kalkulatorisch im Kreditfall auch nicht refinanzierbar gewesen wäre. Milchleistung und theoretisch mögliche Milchmenge passten nicht zum Finanzbedarf. Ein weiteres Sorgenkind wäre die Melktechnik gewesen. Wir haben dann noch einige Wochen nur 5 Kühe gemolken, mit dem Gedanken, dadurch die nötige Milch für die Direktvermarktung zu haben. Leider hat sich gezeigt, dass trotz aller Wertschätzung in Unterlengenhardt zu wenig Milch getrunken wird und wir ständig in die Jauchegrube leeren mussten. Das war zusätzliche Arbeit und vor allem tat es uns weh, die leckere Milch entsorgen zu müssen.

Wir haben jetzt offiziell eine Mutterkuhherde. Die Vermarktung ist erstmal über die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gesichert. Eine Direktvermarktung ist denkbar.

Gemüse

Wir haben Folienhausfläche aufgestockt, um den Angebotszeitraum zu erweitern. Der Anbau in Silage-, Heu, Klee gras- oder Wiesenmulch ist hinsichtlich Nährstoff- und Wasserversorgung erfolgsversprechend. Bei der Verteiltechnik brauchen wir noch die für uns geeignete Lösung.

Nach und nach schaffen wir uns maschinelle Infrastruktur für den Gemüsebau. Ein bedeutender Durchbruch ist das neue Kühlhaus, welches uns eine lange Lagerung von Kohl und Wurzelgemüse ermöglicht und aufgrund passabler Erträge nun auch gut gefüllt ist. Die Vermarktung des Gemüses erfolgt über die Solidarische Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit der Genossenschaft „Solidarregion Pforzheim-Enz“, einige Gemüseboxen für Vereinsmitglieder (das dürfen gerne mehr werden), den Marktstand Samstags in Calw, den Dorfladen sowie einen weiteren kleinen Wiederverkäufer in Eisingen, bei dem wir auch einen Solawi-Abholpunkt haben und über unseren Hofladen.

So manches steht noch aus, kann, darf, muss verbessert werden, aber mit vielem sind wir gut voran gekommen und aus dem Größten raus. Nun freuen auch wir uns auf eine kleine Winterpause, auf ruhigere Stunden mit der Familie und darauf, ein kleines bisschen durchatmen zu können. Großen Dank möchten wir an dieser Stelle noch allen Ernte- und JätshelferInnen aussprechen, die uns in den stressigen Phasen wichtige Unterstützung haben zu kommen lassen. Danke dafür.

Mathias John
BG Ulmenhof KG



Mehr als 50 verschiedene Gemüsesorten werden auf den Äckern des Ulmenhofs nach Demeter-Richtlinien angebaut und beispielsweise auf dem Markt in Calw verkauft.

Foto: Ulmenhof

IN EIGENER SACHE

Wir mögen Hunde, das gleich mal vorweg.

Leider haben wir aber in diesem Jahr zwei noch ungeborene Kälber und auf Grund der Folgen des Abortes auch eine Mutterkuh verloren.

Das ist traurig und schwer für uns und auch teuer. Tierarztkosten, zusätzlicher Arbeitsaufwand, Tierkörperbeseitigungskosten, der Verlust der Tiere und jede Menge Sorgen sind dabei entstanden.

Hundekot auf der Wiese ist nicht nur unappetitlich, sondern auch ungesund für Weidetiere. Sollten diese Hundekot über das Futter aufnehmen, kann es zu einer Infektion kommen.

Neospora caninum ist ein einzelliger Parasit, der bei Rindern Aborte verursacht. Der Hund ist der einzig bekannte Endwirt für diesen Parasiten. Bis zu drei Wochen lang geben infizierte Hunde die Parasiten-Eier über den Kot ab und stecken damit Zwischenwirte wie Rinder, Schafe, Ziegen,

Pferde, Füchse und auch Hunde an. Im Zwischenwirt kommt es zum Befall von Organen, Feten und Fruchthüllen (Plazenta).

Und oftmals eben auch zu Aborten vor allem um den fünften, sechsten Monat herum.

Hat ein Tier den Erreger einmal in sich,

bleibt das auch so und das Tier sollte aus der Herde entfernt werden.

Alle Wiesen, die vermeintlich die meiste Zeit des Jahres „ungenutzt“ daliegen, dienen uns zur Futtergewinnung. Sie werden beweidet und sollten deshalb frei

DANKESCHÖN! FÜR SAUBERE FELDER



von Hundekot sein.

Aus aktuellem Anlass bitten wir deshalb alle HundehalterInnen, ihre geliebten Vierbeiner nicht über unsere Flächen laufen zu lassen und etwaige Häufchen unbedingt einzusammeln.

VIELEN DANK!

Inga und Mathias



In luftiger Höhe wurden am Stall Dachbalken erneuert.

Foto: Ulmenhof

SANIERUNG SCHREITET

VORAN

Auch dieses Jahr wurde am Ulmenhof an vielen Stellen geräumt, geputzt, renoviert, installiert und verschönert. Leider hatten Inga und ich keine weiteren Helfer und mussten all die Arbeiten zu zweit stemmen. Trotzdem geht es voran! Nach einer **Energieberatung** wurde die erste, einfachste, aber auch effizienteste Sanierungsmaßnahme, die Isolation der Kellerdecke in Angriff genommen. Dazu mussten die Kellerräume ausgeräumt und

geputzt werden. Die Kellerdecke wurde vorbereitet und die Isolationsschicht aufgebracht. Von den geplanten 140 qm sind bis jetzt 80 qm isoliert. Der Rest folgt, wenn wieder Geld für das Isolationsmaterial vorhanden ist.

Die weiteren **notwendigen energetischen Sanierungen** wie ein Vollwärmeschutz der Außenwände, der Austausch der Fenster und Türen, die Isolierung des Daches und eine neue Heizung benötigen eine hohe Geldsumme. Sie können erst durchgeführt werden, wenn

die Mittel aufgebracht werden können.

Dann wurden **einige Räume aufgeräumt**. Die Werkstatt musste entrümpelt werden, die ehemalige Backstube wurde zu einer Arbeitsstelle für das Gemüseputzen umgestaltet und ein zusätzlicher Wasseranschluss installiert. Jetzt muss noch der alte, viel zu große und stromfressende Backofen sowie die große Getreidemühle verkauft oder entsorgt werden, um auch diese Flächen nutzen zu können. Dadurch wird ein Durchgang in die Tenne möglich und der Transport des Gemüses wesentlich vereinfacht. Ebenso kann dann im Nebenraum eine Kühlung installiert werden, so dass Gemüserollis gelagert werden können.

Auch im **Außenbereich** wurde aufgeräumt: herumliegendes Holz wurde eingesammelt, aufgearbeitet und im neuen Holzlager im Keller gestapelt, ein alter GFK-Tank zerlegt und entsorgt, die Rückwand des Gartenschuppens repariert, das Flachdach am Eingangsbereich abgedichtet und gereinigt. Nun müssen noch die umgefallenen Bäume auf den Wiesen aufgearbeitet werden. Ein weiterer, größerer alter Tank aus Stahl muss freigelegt und vom Schrotthändler geholt werden. Das **Dach des Hofes** war dieses

Jahr mehrfach ein Thema. Ein loser Regensammler wurde abgedichtet und wieder befestigt. Und dann wurden vom Zimmermann drei Dachecken am Haus und am Stall repariert. Hier waren die Balken durchgefault. Dazu musste am Stall ein hohes Gerüst aufgebaut werden. **Glücklicherweise** stellte sich heraus, dass nur die unteren drei Meter der Balken betroffen waren. So hielten sich Arbeitsaufwand und Kosten im Rahmen und nach einer Woche war alles wieder in Ordnung.

Durch den Einsatz von Inga und der **Finanzgruppe**, allen voran Jan Mergelsberg, hat die BG über eine Förderung durch LEADER eine komplett neue Küchenausstattung sowie ein Kühlhaus erhalten (dazu mehr auf Seite 13). Nun stehen noch zwei Wohnungen zur Renovierung an.

Es war ein arbeitsreiches Jahr gefüllt mit vielen Aktivitäten, die das Haus und den Hof erhalten und die Wohnqualität erhöhen. Aber auch für neue Ideen wie die Verarbeitungsküche und die Ferienwohnungen war Zeit. Das gibt **Mut und Schwung**, auch im nächsten Jahr weiterzumachen und die Zukunft des Ulmenhofes zu gestalten und zu sichern.

Michael Raitz

Vorstand Förderverein



Die ehemalige Käserei konnte dank Förderung durch das LEADER-Programm zu einer Verarbeitungsküche mit vielen Möglichkeiten umgestaltet werden.

KEIN AUFBRUCH OHNE UMBRUCH

„Man sieht die Blumen welken und die Blätter fallen, aber man sieht auch Früchte reifen und neue Knospen keimen. Das Leben gehört den Lebendigen an, und wer lebt, muß auf Wechsel gefaßt sein.“, hat Goethe einmal gesagt. Oder um es mit Nietzsche zu sagen: „Die Schlange, die sich nicht häuten kann, muss sterben.“

Nun mag die Schlange in unseren Gefilden nicht besonders positiv belegt sein, dennoch trifft das Gleichnis auch auf unseren Ulmenhof zu. Der Berg an Aufgaben, der von Beginn an vor uns lag, beginnt langsam zu schrumpfen. Vieles was an großen und manchmal auch zunächst sehr schwer zu entwir-

Fotos: Ulmenhof

renden oder zu lösenden Aufgaben da vor uns, der BG aber auch dem Förderverein, lag, ist gelöst, erledigt und kommt gar nicht oder erst in vielen Jahren erneut auf uns zu. Manches wurde geändert und in sofern häutet sich die Schlange bereits an manchen Stellen. Das alles tut gut und spendet Kraft für die noch vor uns liegenden Dinge. Und es wurde durch eine Menge engagierter Menschen überhaupt erst möglich.

Angefangen von unserem Mitarbeiterteam über unsere fleißigen und geduldigen Familienmitglieder und Freunde bis hin zu Solawi- und Vereinsmitgliedern, die etwa bei der Herbststernte mitangepackt oder uns den Rücken anderweitig freigehalten haben. Herzlichen Dank an Euch alle!

Um den Betrieb nachhaltig in die schwarzen Zahlen zu bringen sind mehrgleisige Einkommensquellen notwendig, zu denen unter anderem der Tourismus, also beispielsweise die Vermietung von Ferienunterkünften zählen kann und soll in Zukunft.

Ein Blick über die Höfe in Deutschland macht hier deutlich, dass kaum ein Hof darauf heute noch verzichten kann. Landwirtschaft alleine, also der reine Ackerbau, Viehhaltung etc. ist vor allem im kleinbäuerlichen Setting kaum noch tragfähig. Vor allem dann nicht, wenn die viele Arbeit künftig auf mehreren Schultern verteilt werden soll und diese alle etwas verdienen müssen, um ihren Lebensunterhalt und eine vernünftige Altersvorsorge bestreiten zu können.

Auch ist es notwendig, die Kreisläufe weiter zu schließen und die Wertschöpfung aus dem Erzeugten auf dem Hof zu halten.

LEADER HILFT

Mit den beiden vom LEADER-Programm, einem Förderprogramm aus EU- und Landesmitteln zur Förderung des ländlichen Raumes, geförderten Projekten Kühlhaus und Verarbeitungsküche, die wir in diesem Jahr erhalten haben, sind wir diesbezüglich ein gutes

Stück weitergekommen.

Zum einen haben wir den brachliegenden Raum der ehemaligen Käserei mit der Einrichtung der Verarbeitungsküche einer neuen Nutzung zugeführt.

Nachdem Michael und ich mit dem Veterinäramt den Sanierungsbedarf in der Verarbeitungsküche geklärt hatten, konnten wir loslegen und entrümpeln, entsorgen, putzen, streichen, Löcher stopfen, Belüftungen reparieren und notwendige Anschlüsse vom Elektriker legen lassen. Wesentlich erleichtert hat uns die Arbeit in dem sehr hohen Raum das überaus lebenswerte Engagement von Volker Kliever, der uns nicht nur sein fahrbares Baugerüst dafür ausgeliehen sondern es sogar eigens zu uns gefahren und aufgebaut hat. Vielen Dank dafür.

Nun kann hier in Zukunft Gemüse eingelegt, Kuchen oder Brot gebacken werden. Die Möglichkeiten sind vielfältig, die Aufgaben, die bis zum tatsächlich ersten Glas eingelegter roter Bete noch vor uns liegen allerdings ebenso. Das schaffen wir aber natürlich auch noch.

Zum anderen haben wir mit dem Einbau des großen Kühlhauses in der Maschinenhalle die Lagerbedingungen für rund zwölf verschiedene

Gemüsesorten wesentlich verbessert und die Abläufe optimiert.

LAGERZEIT VERLÄNGERT

Bei konstanten Temperaturen und in Dunkelheit halten sich unser riesiger Lagerkohlrabi „Superschmelz“, Kohl, Bete und vieles mehr deutlich länger und sind vor Schädlingen geschützt.

Das auf einem großen LKW in Einzelteilen angelieferte Kühlhaus aufzubauen und von Kühltechnikern und Elektriker rechtzeitig vor dem Stichtag des Förderprogramms in Betrieb zu nehmen war dann noch eine weitere Herausforderung.

Nachdem die Maschinenhalle ausgeräumt und geputzt war, konnte diese durch die Flexibilität von Jürgen Wohlgemuth und den Jungs von Wallburg und vor allem durch die tatkräftige Hilfe von Freunden und der örtlichen Feuerwehr gemeistert werden.

GEMEINSAM VIEL GESCHAFFT

Letztere haben einige Stunden freiwillige Arbeit investiert und gemeinsam haben wir viel Spaß bei den beiden Aufbauterminen gehabt.

Deutlich wird hier, wie ich finde, wie wichtig es ist, einen gegenseitigen Austausch und Hilfe zu pflegen, was gemeinsam erreicht werden kann und vor allem, welche große Bereicherung es ist, derart hilfsbereite, technisch versierte, verantwortungsbewusste und selbstlose Menschen zu haben, die einen Großteil ihrer Freizeit in den Dienst der Allgemeinheit stellen, um im Fall eines Brandes da zu sein, zu helfen und sich ggf. sogar selbst in Gefahr zu bringen. Das ist heutzutage alles andere als selbstverständlich und auch dafür an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön.

BLICK AUF DAS WAS KOMMT

Nach diesem kurzen Innehalten und Zurückblicken sind wir bereits dabei, unsere Konzentration auf das zu lenken, was da kommen möge. Bewässerungsfragen, weitere Renovierungsarbeiten, das Beschaffen von Geldern für die energetische Sanierung des Hauses und den nun doch drängenden Tausch der Heizung etwa. Langweilig wird es nicht und wir freuen uns darauf, eines nach dem anderen anzugehen und gemeinsam mit vielen engagierten Menschen Lösungen zu finden. **Inga Läuter BG Ulmenhof**





**„Mein Großvater sagte immer, einmal im Leben
brauchst du einen Arzt, einen Anwalt, einen Polizisten
oder einen Pfarrer. Aber jeden Tag, dreimal täglich,
brauchst Du einen Bauern.“**

Brenda Schoepp, kanadische Farmerin

IMPRESSUM

Herausgeber: BG Ulmenhof KG (Mathias John und Inga Läuter)

Zwerweg 57

75378 Bad Liebenzell

Redaktion: Inga Läuter

Bilder: Ulmenhof