



HOFGESCHEHEN

EINE KLEINE HÖFE-ZEITUNG



DEZEMBER 2023

AUS DEM INHALT

| | |
|---------------------------------|----|
| Acker, Wiese, Weide | 3 |
| Die Produktpalette wächst | 4 |
| Heumilch | 5 |
| Unterwegs auf der Milchstrasse | 8 |
| Ogrosen platzt aus allen Nähten | 8 |
| Moment mal! | 9 |
| Neues von den Ziegen | 10 |
| Mit Silvan auf dem Ziegenhof | 12 |
| Echt Schaf | 13 |



ACKER, WIESE, WEIDE

Ein kleiner Jahresrückblick

Draußen auf den Äckern und Wiesen beginnt die Arbeit meist im März mit der Erwärmung des Bodens. Dann setzt nach der Winterruhe das Wachstum der Pflanzen wieder ein und alles fängt langsam an, sich zu entwickeln. Die Felder werden für die Aussaat vorbereitet, biologisch-dynamische Präparate ausgebracht, Mistkompost gestreut und vieles mehr. Doch in diesem Jahr waren der Februar und März sehr regenreich, so dass eine Bodenbearbeitung im März nicht möglich war. Nur wenn der Boden gut befahrbar ist, sind Beackerung sowie Aussaat möglich.

Hafer ist die Kultur, die wir im zeitigen Frühjahr als erstes säen. Eine frühe Aussaat ist hier überaus wichtig, um einen Hafer mit einer guten Schälqualität für Haferflocken zu erzielen. Der Hafer orientiert sich bei der Abreife nach der Länge der Tage. Ein erst Ende April gesäter Hafer ist nur wenige Tage später reif als ein früh gesäter Hafer. Die damit einhergehende verkürzte Vegetationszeit wirkt sich in der Regel schlecht auf den Ertrag aus. Die Etablierung der späteren Sommergetreide, wie Lein, Hanf, Buchweizen, Hirse und Sonnenblumen, hat trotz des feuchten Frühjahrs dann deutlich besser funktioniert.

Im Mai gewinnen wir je nach Jahr 50 bis 70 Prozent unseres Winterfutters beim ersten Schnitt des Klee-Luzerne-Grases als Heu. Aktuell bauen wir auf 170 ha Klee-Luzerne-Gras an, was 35 Prozent der gesamten Ackerfläche entspricht. Das Klee gras bildet zum einen die Futtergrundlage für unsere Milchviehherde, zum anderen ist es der Motor bzw. die Grundlage unserer vielfältigen Fruchtfolge. Die Leguminosen in dieser Gemenge fixieren eine große Menge an Luftstickstoff und machen diesen als essentiellen Pflanzennährstoff ganz natürlich auch für andere Pflanzen und Folgefrüchte verfügbar.

Auch in diesem Jahr hatten wir Ende Mai bis Anfang Juni eine Frühsommertrockenheit. Besonders auf leichten und sandigen Böden hat dies zu Ertrags- und Qualitätseinbußen geführt. Bis zu den ersten Tagen der Ernte Mitte Juli war es relativ trocken. Mit Beginn der Haupternte von Weizen, Roggen, Dinkel und Hafer hat sich das Wetter geändert und es gab viel Regen über den Sommer verteilt. Dies gestaltete die Ernte schwieriger als in vielen anderen Jahren.

Allerdings erging es uns besser als vielen Kollegen, da wir über zwei Getreidetrockner verfügen. Diese ermöglichen uns, feuchtes Getreide zu ernten und nachtrocknen zu können. In diesem Jahr war dies Gold wert, da wir trotz feuchterer Witterung zügig weiterernteten konnten. Dies hat dazu geführt, dass wir keine Qualitätseinbußen beim Getreide hatten. Auch die Erträge waren in diesem Jahr durchschnittlich gut, mit Ausnahme des Hafers, aber die zu späte Aussaat hat schon nichts Gutes erwarten lassen.

Besonders positiv in Ertrag und Qualität hat in diesem Jahr die Rispenhirse herausgestochen. Für die Hirse und ihre Hauptwuchsperiode im Sommer war der Regen perfekt. Nun sind unsere Getreidelager mit wertvollem Speisegetreide gut gefüllt, was ein sehr befriedigendes Gefühl erzeugt.

Allerdings schwingt in diesem Jahr auch Demut mit, denn die Vermarktung des Getreides ist trotz unserer guten Kontakte und langjährigen Partner so schwierig wie schon lange nicht mehr. Die Ökomärkte sind im vergangenen Jahr gehörig unter Druck geraten, bedingt vor allem durch den Umsatzrückgang bei vielen Verarbeitern sowie Händlern. Dazu kommt ein fast unbegrenztes Angebot von deutlich günstigerer ausländischer Ware, vor allem aus der Ukraine.

Damit einhergehend sind die Preise für fast alle Getreide, die wir verkaufen, trotz für uns stark gestiegener Produktionskosten, zurück gegan-

gen. Zum Teil haben sich die Verkaufspreise, wie beispielsweise beim Roggen, beinahe halbiert. Aus diesem Grund haben wir einen großen Teil der Ernte noch nicht, wie sonst üblich zu dieser Jahreszeit, verkauft bzw. vorkontrahiert.

Ich persönlich hege die Hoffnung, dass sich die Marktlage zum Ende des Winters ein wenig normalisiert und unsere Marktpartner die aktuellen Absatzschwierigkeiten wieder in den Griff

bekommen. Es bleibt zu hoffen, dass sich künftig viele VerbraucherInnen trotz Inflation wieder verstärkt und bewusst für regionale und nachhaltig produzierte Lebensmittel entscheiden.

Denn wie kann man einfacher für sich und seine Umwelt einen positiven Effekt schaffen als durch den Konsum von nachhaltigen LEBENSmitteln?

Lucas Lütke Schwienborst

DIE PRODUKTPALETTE WÄCHST

Linsenanbau auf den Gut Ogrosen

Im vergangenen Jahr haben wir erstmals Linsen auf den Feldern des Gut Ogrosen angebaut.



Angeschoben wurde die Idee unter anderem auch durch die FÖL (Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau). Diese hat sich in einem Linsenprojekt („Brandenburger Biolinse“) mit circa zehn Landwirten in Brandenburg zum Ziel gesetzt, den Linsenanbau wieder zu etablieren und die Wertschöpfungskette gemeinsam bis zum Endkunden zu entwickeln.

Die Linse hat vor über 100 Jahren, ähnlich wie der Lein, in vielen Regionen Deutschlands als

Eiweißlieferant für die Bauern eine wichtige Rolle gespielt. Somit betreten wir mit dem Linsenanbau kein neues Feld, aber eines, bei dem fast das gesamte Wissen aus der Vergangenheit in Vergessenheit geraten ist. Vor allem die früher kultivierten Land-Sorten sind aufgrund des Nicht-Anbaus nicht mehr existent.

Auf der Schwäbischen Alb werden seit über 30 Jahren wieder Linsen angebaut und sehr erfolgreich im süddeutschen Raum vermarktet. Hier ist vor allem die Erzeugergemeinschaft der Alb Leisa, die auf den Linsen-Pionier Woldemar Mammel zurückgeht, zu erwähnen.

Im Sommer hatten Lennard und ich das Privileg, die Alb Leisa und andere Erzeuger bzw. Zusammenschlüsse in Baden-Württemberg zu besuchen. Hierbei haben wir sehr viel Inspiration und viele wertvolle Tipps von den Bauern, die Linsen schon seit vielen Jahren wieder erfolgreich kultivieren, erhalten. Die Offenheit, Gastfreundschaft und Hilfsbereitschaft der Bauern und Verarbeiter war überaus beeindruckend.

Wir haben in diesem Jahr versuchsweise zwei ha Linsen in Buchwäldchen angebaut. Da Linsen sehr flach und kriechend wachsen, haben wir sie im Gemenge mit Leindotter angebaut. Der Leindotter dient hierbei als Stützfrucht für die

Linsen. Die Linsen können am Leindotter hochranken und sind somit bei der Ernte nicht zu nah am Boden, sodass der Mähdrescher sie ernten kann.

Ausgesät wurde das Gemenge aus Linsen und Leindotter Mitte April. Der Feldaufgang und auch die Bestandsentwicklung waren mit Ausnahme der drei Wochen Trockenstress Ende Mai sehr gut, sodass wir die Linsen und den Leindotter am 25. Juli ernten konnten. Das Erntegut war aufgrund der anhaltenden Regenfälle

zu dieser Zeit sehr feucht und musste sofort getrocknet werden. In Summe sind wir mit dem, was wir im ersten Versuchsjahr geerntet haben, sehr zufrieden. Auf den zwei ha haben wir insgesamt 1100 kg gereinigte Linsen und 950 kg gereinigten Leindotter geerntet.

Nach der finalen Aufreinigung werden die Linsen voraussichtlich ab kurz vor Weihnachten im Hofladen erhältlich sein.

Lucas Lütke Schwienborst

Leindotteröl neu entdeckt

Durch das „Brandenburger Biolinse“ Projekt sind wir auf den Leindotter aufmerksam geworden. Einer fast in Vergessenheit geratenen Kultur wird nun neues Leben eingehaucht.

Der Name Leindotter kommt nicht von ungefähr. In früheren Zeiten wurde Leindotter als Beikraut-Unterdrückung auf Flachsfieldern ausgesät und weil er so schön gelb blüht, farblich fast wie Eidotter, wurde daraus der Name abgeleitet. Biologisch gesehen sind es jedoch zwei komplett unterschiedliche Pflanzen. Lein entstammt der Familie der Flachsgewächse, Leindotter hingegen ist ein Kreuzblütler und damit näher verwandt mit Raps, Senf und Erbsen.

So unterschiedlich die Pflanzen sind, so ähnlich ist das Öl. Beide Öle sind kräftig gelb und voller Omega-3-Fettsäuren, insbesondere der Alpha-

Linolen-Säure (kurz: ALA). Dieser Fettsäure verdankt Leindotter seine gesundheitsfördernde Wirkung. So kann es die Herzfunktion stärken sowie den Cholesterin- und Blutdruckspiegel senken.

Im Leindotteröl findet sich allerdings eine geringere Konzentration an Omega-3-Fettsäuren als bei Leinöl – dies macht Leindotteröl aber auch länger haltbar.

Geschmacklich erinnert Leindotteröl an Spargel, Rettich oder Erbse und hat kaum Nussaromen. Durch seine Einzigartigkeit besticht es in jeder Situation in der kalten Küche und verleiht Gerichten ganz eigene Noten. Es passt übrigens auch hervorragend zu Linsen, einfach nach dem Kochen

etwas Leindotteröl sowie Salz, Pfeffer und Essig, hinzugeben und genießen.

Lennard Zitzmann



HEUMILCH

Gut für Mensch, Tier und Natur

Wenn ich mit Menschen über das Gut Ogrosen spreche und ihnen etwas von Heumilch erzähle, dann schauen mich viele nur ungläubig an. Oft

entgegnet mir das Gegenüber dann „Was sollen die Kühe denn sonst fressen?“ Es ist zu den Verbrauchern noch nicht vorgedrungen, dass

die Fütterung von Rindern mittels Heu und Weidegang nicht mehr die vorherrschende Methode ist. In den meisten Betrieben - auch in BIO-Betrieben- werden die Rinder mit Totalen Mischrationen auf Grundlage von Gärfuttermitteln wie Mais- und Grassilage gefüttert. Das geht oftmals mit einer ganzjährigen Stallhaltung einher.

Heumilch ist zunächst ein von der EU anerkanntes Qualitätssiegel. Das „Heumilch g.t.S.“ steht für „garantiert traditionelle Spezialität“. Die Initiative für den Erhalt dieses Kulturgutes kam aus dem Alpenraum, wo diese Art der Fütterung noch immer vorherrschend ist. Als Heumilch darf nur Milch bezeichnet werden, die von Kühen stammt, die im Sommer ihr Futter auf der Weide zu sich nehmen und im Winter Heu bekommen. Für biologisch wirtschaftende Betriebe bedeutet das: mindestens 85 Prozent der täglichen Futteraufnahme hat über Heu bzw. Grünland zu erfolgen. Der Begriff Heumilch garantiert allerdings keinen BIO-Standard, es gibt demzufolge also auch konventionelle Heumilch. Wer aber auf dem Gut Ogrosen Milchprodukte kauft, kann sich seit mehr als 30 Jahren auf den Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel, Mineraldünger etc. verlassen.

Die soeben erwähnten Standards stehen zunächst auf dem Papier, wie aber sieht die praktische Umsetzung auf dem Betrieb aus? Die Kühe auf dem Gut Ogrosen haben von Mitte April bis Ende Oktober täglichen Weidegang. Sie werden dann nur zum Melken reingeholt, den Rest des Tages fressen, wiederkäuen und rasten sie auf den Weideflächen. Sobald die Weideperiode vorüber ist, sind die Kühe ganztägig in unseren Stallungen. Hier bekommen sie dann mehrmals täglich Heu vorgelegt. Zu diesem Zweck wurde im Jahr 2018 die Produktion auf Heumilch umgestellt, was mit dem Bau einer Heutrocknungscheune einherging. Diese ermöglicht uns das Einfahren von Heu mit deutlich höherer Qualität, weil das Erntegut in der Scheune mittels Belüftung nachgetrocknet werden kann. Hier wird also das Prinzip des Heureuters angewen-

det, welches im Alpenraum oder in nordischen Ländern weit verbreitet ist. Man spricht hierbei auch von der Unterdachtrocknung. Im Gegensatz zur Bodentrocknung sind die Bröckelverluste durch Wenden, Auswaschung oder Verschmutzung deutlich geringer. Wir fahren somit ein deutlich nahrhafteres Erntegut ein, weil mehr Blätter und Samen an den Pflanzen hängenbleiben.



Es stellt sich natürlich die Frage, warum wir überhaupt Heumilch produzieren. Denn im Gegensatz zu Kühen, die mit Totalen Mischrationen gefüttert werden, geben Heumilchkühe deutlich weniger Milch. Das sind im Durchschnitt pro Kuh und Jahr zwei- bis dreitausend Liter Milch. In der letztjährigen Ausgabe der Höfezeitung wurde bereits auf die Rinderrasse eingegangen, mit der wir in Ogrosen arbeiten. Beim Deutschen Schwarzbunten Niederungsrind handelt es sich um eine alte Zweinutzungsrasse, deren Milchleistung schon durch diese Ausrichtung begrenzt ist.

Ein weiterer gewichtiger Punkt ist in der Tradition der Rinderhaltung zu erkennen, denn über Jahrtausende lebte der Mensch mit seinen Kühen zusammen und ließ sie grasen und im Winter Heu fressen. Erst in den letzten Jahrzehnten wurden Rinder mit immer mehr Feldfrüchten, vor allem Getreide als Kraftfutter und Mais als essentieller Bestandteil von Mischrationen, gefüttert. Bei uns aber fressen die Kühe ausschließlich Weidefutter und Heu. Sie fressen damit Futter, das für Menschen nicht verwertbar ist. Es besteht somit kein Teller-Trog-Konflikt zwischen Tierfutter und Nahrung für den Menschen. Diese Art der Fütterung entspricht auch dem Wesen des Rindes, da „die

Kuh nicht zur Sau gemacht wird“ [Alfred Haege, Naturgemäße Milchrinderzucht, Aurora Magazin].

Die Beweidung hat zudem auch ökologisch positive Aspekte zur Folge. Grasende Kühe erhalten unsere Kulturlandschaften. Gräser, Leguminosen und Kräuter wachsen nicht trotz, sondern wegen der Beweidung und Mahd. Ohne den Verbiss und den damit einhergehenden Erhalt von Freiflächen würden unsere Weidengründe in kurzer Zeit verwildern. So finden in Tritt- und Verbissstellen zahlreiche Insekten und seltene Pflanzen Rückzugsräume. Ebenso dienen die Ausscheidungen der Kühe als Lebensraum für Dungkäfer, welche wiederum die Nahrungsgrundlage für Vögel bieten. Die gepflegte Kulturlandschaft ist somit Garant für Artenvielfalt und ein intaktes Ökosystem.



Auch aus gesundheitlicher Sicht sind Heumilchprodukte zu empfehlen. Seit den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts standen vor allem tierische Produkte im Verdacht, Herzkrankheiten hervorzurufen. Man empfahl daher den Verzicht von Milchprodukten und rotem Fleisch, da in diesen Produkten zu viele gesättigte Fettsäuren enthalten seien. Nun haben sich die wissenschaftlichen Erkenntnisse in den letzten Jahren erweitert und mittlerweile kann innerhalb der gesättigten Fettsäuren klarer differenziert werden. Fleisch und Milcherzeugnisse aus Heumilchhaltung weisen einen höheren Anteil an besseren gesättigten Fettsäuren auf. Dazu zählen beispielsweise Stearinsäure, Arachinsäure und ein besseres Verhältnis von Omega 6 zu Omega 3-Fettsäuren. Von all diesen Fettsäuren und ihren Anteilen im Produkt profitiert die

menschliche Gesundheit. Angesichts dieser Tatsachen ist in den letzten Jahren in den USA ein regelrechter Hype um „grass-fed“ Milch- und Fleischerzeugnisse entstanden.



Zu guter Letzt gibt es noch einen weiteren Vorteil der Heumilch. In der Milchverarbeitung, vor allem in der Produktion von länger gereiftem Käse, eignet sich die Heumilch deutlich besser. Durch die schonende Futtergewinnung und die Trocknung des Heus haben wir einen sehr geringen Eintrag von Erde in das Futter. Im Boden natürlich vorkommende Bakterien, wie z.B. Clostridien, können im Käse Spätblähungen hervorrufen. Bei der Produktion von vergorenem Futter wie Silage können sich diese Bakterien während der Milchsäuregärung vermehren und werden damit in den Stall eingetragen. Bei der Fütterung von Heu sind diese Einträge deutlich geringer, wodurch wir in der Lage sind, länger gereifte Käse aus Rohmilch herzustellen.

Die Produktion von Heumilch fristet heute ein Nischendasein. In Ogrosen haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, diese Nische bestmöglich auszufüllen. Ich habe einige Punkte genannt, die eindeutig für die Produktion von Heumilch sprechen. Und viele der eingangs erwähnten Leute, die mich fragen, was Heumilch ist und die ich ein wenig darüber aufklären durfte, sehe ich immer mal wieder in unserem Hofladen oder an unseren Marktständen. Wer also Einblicke in unsere Milchproduktion gewinnen möchte, dem stehen die Tore jederzeit offen. Mir persönlich gefällt es ja im April zur Zeit der Apfelblüte am besten, wenn die Kühe nach dem Winter erstmalig wieder auf die Weide dürfen.

Fabian Jank

UNTERWEGS AUF DER MILCHSTRASSE

Je mehr Käse, desto weniger Käse

Der Dampfkessel ist angefeuert, die Wärmepumpe heizt, Displays leuchten auf den Maschinen und der Kompressor presst. „Ja und wann fangt ihr denn nun endlich an Milch in der neuen Käserei zu verarbeiten? Wann kommt die Butter? Kann man bei euch auch mit Karte zahlen?“ Berechtigt sind die oft geäußerten Fragen. Der Feinschliff im Baustellenlabyrinth dauert doch länger als man glauben mag und manches muss man traurigerweise schon

reparieren bevor es überhaupt benutzt wurde. Durchgeputzt wurde durchaus bereits auf Spitzenniveau mit Schrubber, Lappen, Schwamm und Gummilippe. In die Käserei kommt man jetzt nur noch mit Schuhüberziehern oder weißen Stiefeln. Mit viel Ehrfurcht blicken wir der eigentlichen Inbetriebnahme entgegen.

Robert Dommel

OGROSEN PLATZT AUS ALLEN NÄHTEN

Rückblick zur Einweihungsfeier

Samstag, den 23. September 2023 werden wir wohl alle so schnell nicht mehr vergessen. An diesem Tag fand die Einweihungsfeier unserer neuen Käserei und gleichzeitig ein Fest der gesamten Höfegemeinschaft statt.



Wöchentliche Vorbereitungstreffen neben dem Wahnsinn der Baustelle, der Ernte und dem normalen Alltag, Erdhaufen abfahren, Schilder malen, Programmpunkte durchsprechen, Zelte aufbauen, Käserei putzen, Imbissstände bestücken. Das Fest rückte immer näher, die Arbeit wurde nicht weniger – und dann haben wir es doch noch geschafft bis zum Ansturm der Besucher.

Etwas überwältigt von den vielen Besuchern und dem großen Interesse fühlte es sich an wie eine Welle, die uns überschwappte. Doch trotz der Menge an Menschen war zu jeder Zeit eine wunderbare Stimmung auf dem weitläufigen Festgelände zwischen Käsereineubau, Kuhstall, Wiesen, Heuscheune und Offenställen, untermalt von harmonischen musikalischen Klängen der Swing-Band von Pianist Declan Forde.

Das bunte Programm wurde von Groß und Klein für gut befunden. Ich denke das Highlight der Kinder war die Stroh-Hüpfburg in der Heuscheune. Wie viele Halme wurden an diesem Abend wohl aus Haaren und Jacken

geschüttelt? Ein Andenken an Bauernhof-Freude. Doch auch die anderen Angebote, wie der Bauernlauf, das Bogenschießen, Ponyreiten, das Tanztheater, das Schafescheren, Ziegenmelken und natürlich die Führungen waren gut besucht.

Die kulinarische Versorgung deckte die ganze Bandbreite unserer Höfegemeinschaft ab – und noch mehr. Wir danken für die Geduld der Wartenden – vielleicht haben sich in den Schlangen an Essensstand und Käsewagen ja auch die ein oder anderen neuen Kontakte geknüpft?



Ein ganz besonderes Highlight des Abends, über das alle Hofkinder noch tagelang erzählt haben, war die unbeschreiblich aufregende, überwältigende und beeindruckende Feuer-Show von Anja und Mika alias „Pyromantic“.

An dieser Stelle möchten wir nochmal einen riesengroßen Dank an alle Helferinnen und Helfer für Aufbau und Vorbereitung, Betreuung der Stände und Abbau; für die wunderbar vielfältigen Kuchenspenden; für die vielen tollen Programmpunkte und für die schöne Stimmung aussprechen.

Lena Dommel

MOMENT MAL!

Das ‚Kollektiv Kulturland Ogrosen‘ stellt sich vor

Wir, Daniela Grosset / Kulturmanagerin und Theaterpädagogin und Nadja Raszewski / Choreografin und Tanzvermittlerin, leiten seit 2011 gemeinsam die TanzTangente in Berlin und haben von dort viele tanzkünstlerische Produktionen und soziokulturelle Projekte realisiert - in Berlin, Deutschland und auch international. In unseren Arbeiten geht es stets um das Anliegen der Kommunikation, Partizipation und Mitgestaltung der Teilnehmenden.

Aus dem biografisch motivierten Wunsch heraus, unser Aktionsfeld auch in den ländlichen Raum zu erweitern und dort sowohl kulturell als auch bildungspolitisch aktiv zu sein, haben wir 2019 das *Kollektiv Kulturland Ogrosen* gegründet, gemeinsam mit Oliver Raszewski / Bildender Künstler und Markus Heiermann / Biolandwirt

- im Übrigen von 1999 bis 2009 in Ogrosen, inzwischen ist er Leiter des Gemüsebaus in der Domäne Dahlem Berlin.

Der Künstler Oliver Raszewski hat bis zu seinem Tod 2022 auf dem Gelände der ehemaligen Schweinemast in Ogrosen gelebt. Wir haben nun unseren Wohnsitz nach Ogrosen verlegt, um die kulturelle Arbeit vor Ort weiterführen zu können.

Gemeinsam mit Kooperationspartner*innen aus unterschiedlichen Bereichen wollen wir zukünftig verstärkt Kunst- und Kulturevents in Form von Workshops, TanzTagen, Ausstellungen, Residenzen, Vorführungen und weiteren Formaten in Verbindung mit Ökologie und Natur

für alle Generationen und interessierte Menschen veranstalten.



Zudem bauen wir Kräuter und Blumen an und sind seit einem Jahr in der Slowflower Bewegung e.V. aktiv (<https://www.slowflowerbewegung.de/>).

Wir haben das große Anliegen, dass Kultur und Kunst nicht elitär und unerreichbar ist, sondern für jede*n erlebbar wird. Unseren Einstand dazu hatten wir beim Einweihungsfest der Hofkäserei, wo die *tangente dance company* aus Berlin die Tanzproduktion „Der große Knall“ einem großartigen Publikum zeigen konnte. Am 30.9. war dann die Premiere unserer neuen Kindertanzproduktion *Moment mal!* mit zwei Tänzerinnen und einer Kiste auf Rädern, diesmal auf unserem Gelände *Kulturland Ogrosen*. Viele Kinder, Eltern, Menschen aus Ogrosen und umliegenden Dörfern, als auch aus Berlin und Cottbus waren im Publikum und haben sich auch danach noch bei Kaffee und Kuchen wohl

gefühlt, was uns sehr gefreut hat. Wir werden auch weiterhin in dieser Region aktiv sein, weil wir mit den Menschen in Kontakt kommen möchten. Wir möchten Fragen zu ihren Zukunftsgedanken in Bezug auf Landwirtschaft, Klima und Arbeit stellen und auf dieser Grundlage kulturelle Projekte entwickeln, um im Gespräch zu bleiben und hoffentlich auch gemeinsam Ideen, Möglichkeiten und Perspektiven zu entwickeln und umzusetzen.

Ab Mai 2024 werden wir einmal im Monat einen TanzTag auf unserem Gelände veranstalten.



Auch unsere Kindertanzproduktion *Moment mal!* wird 2024 im Umland auf Tour gehen.

Mehr Details dazu könnt ihr dann später unter folgendem Link erfahren:

<https://www.tanztangente.de/portfolio/kulturland-ogrosen/>

Wir sehen uns ; -)

Dani und Nadja

NEUES VON DEN ZIEGEN

Kinder, Käse, Hirtenleben

Auch auf dem Ziegenhof war 2023 wieder ein besonderes Jahr, es ist das fünfte Jahr seit unserer Betriebsübernahme Anfang 2019. Einen Fünfjahresplan haben wir damals nicht entwickelt, aber wir hatten doch einiges an Ideen, die wir damals auch formuliert haben. Manches ließ sich umsetzen, anderes ist liegen geblieben, einiges hat sich auch anders entwickelt als ur-

sprünglich gedacht. Aber die wichtigsten Leitlinien sind die gleichen geblieben: im Mittelpunkt unseres Hofes stehen natürlich die Ziegen, die wir möglichst wesensgerecht halten wollen – mit muttergebundener Aufzucht und ganztägiger Weide. Wir machen handwerklichen Rohmilchkäse, der, wenn man ihn ein bisschen kennt, immer auch die Jahreszeiten und das Wetter

widerspiegelt. Und wir sind Teil der Höfegemeinschaft um das Gut Ogrosen mit gemeinsamen Werten in Ökologie und Nachhaltigkeit.

Natürlich waren die großen Themen des Jahres wieder die Lammzeit, die Käseproduktion und -vermarktung, die Weideplanung und die Heugewinnung. Wir sind sehr froh, dass es nach den vielen dürren Jahren dieses Jahr etwas mehr Niederschläge gab. Die Weide ist uns erst jetzt Ende November so langsam ausgegangen, am 23.11. ging es zurück in den Stall nach etwa sieben Monaten auf der Weide.



Ein weiteres Thema des Jahres war für uns die Kinderbetreuung. Mit einem Kind 2018/19 angekommen, sind in unseren beiden Ziegenhoffamilien inzwischen noch drei Kinder dazu gekommen. Zusammen mit den anderen Kindern des Hofes kommt inzwischen schon eine gute Fußballmannschaft mit Auswechselspielern zusammen.

Da der Ziegenhof den größten Teil des Jahres eine 7-Tageweche von den Betreibern verlangt, auch unsere Lebenspartner beide berufstätig sind und die Arbeitszeiten nur bedingt flexibel sind, musste da einiges angepasst werden, um allen Ansprüchen genügen zu können. So musste der Käseprozess so geplant werden, dass mittendrin noch ein Trip zur Schule möglich war, die Melkzeiten so verschoben werden, dass

es gut mit dem Transfer zur Kita passt und vor allem musste der Melkstand so gestaltet werden, dass er kleinkindsicher ist. Insgesamt wurde alles noch besser durchgeplant, strukturiert und durchgeführt. Möglich war das nur dank unserer Lebenspartner Christine und Angel, unseren fleißigen FÖJlerinnen Laura, Aylin und seit diesem September Katharina, sowie all den anderen fleißigen Bienchen: Steff, Wolodymir, Helena...vielen Dank euch allen und auch unseren Kindern, die das alles ja auch mitmachen dürfen und müssen.

Insgesamt können wir uns glücklich schätzen, dass unsere Arbeit es zulässt Beruf und Kinder vereinbar zu machen. Viele andere haben da sicherlich noch größere Hürden zu überwinden oder müssen sich für eines entscheiden. Dennoch war es ein Thema, das unser Jahr mitgeprägt hat.



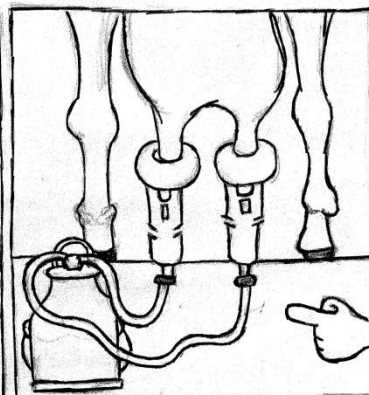
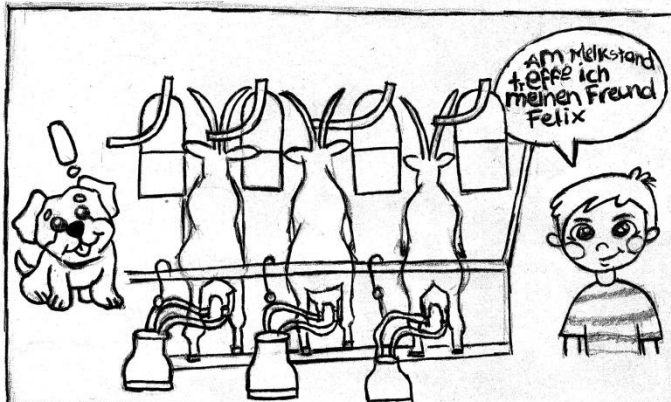
Silvan unser jüngster Hirte mit bald zwei Jahren wird euch auf der nächsten Seite ein bisschen mit in sein Leben auf dem Hof nehmen. Er war fast jedem Tag beim Melken dabei, hat die Ziegen auf die Weide gebracht und bevor es für ihn seit Ende Sommer in die Kita ging, war er auch des Öfteren in der Käserei zu sehen. Seine Sicht der Dinge hat Aylin, unsere mexikanische FÖJlerin, als Comic dargestellt.

Wir wünschen allen Lesern eine harmonische, gesegnete Adventszeit, ein schönes Fest und einen guten Rutsch! Das Ziegenhofteam...

Daniel Baumgart & Cecilia Abel

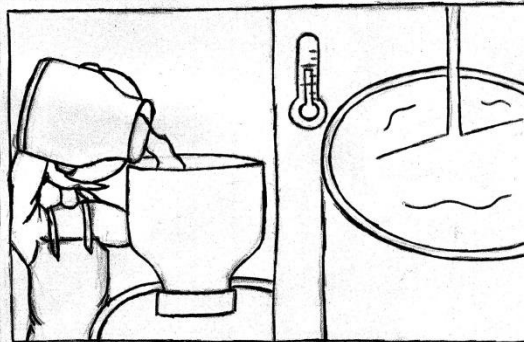
MIT SILVAN AUF DEM ZIEGENHOF

Ein Comic von Aylin



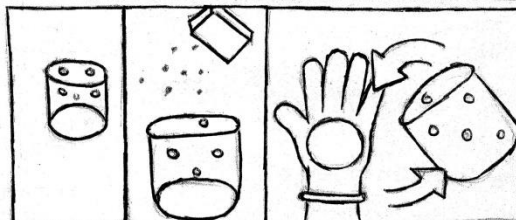
Die Ziegen werden am Weidemelkstand gemolken. Felix, der Hütehund, ist immer mit dabei

Die Milch kommt aus dem Euter in die Kannen



Wir bringen die Kannen in die Käseerei. Hier muss ich mir saubere Kleidung anziehen und die Hände waschen

Die Milch wird gefiltert und kommt in den großen Kessel, dann machen wir sie schön warm aber ich darf leider nicht drin baden



ECHT SCHAF

Die Schäfer berichten aus dem vergangenen Jahr...

...neugierig haben wir noch einmal in der letzten Höfe-Zeitung 2022 nachgesehen, was wir uns für 2023 alles vorgenommen haben.

Bauer kommt von bauen

Um genügend Zeit und Kraft zum Bauen zu haben, haben wir schon im Herbst 2022 beschlossen, nur eine kleine Herde von den 2-jährigen ostfriesischen Milchschafern zum Schafbock zu lassen. So war die Lammzeit planmäßig im April mit 33 Ablammungen sehr überschaubar. Die Lämmer blieben bei ihren Müttern und alle konnten ziemlich direkt nach der Geburt raus aufs grüne, saftige Gras. Alle zwei Tage kontrollierten wir die Euter und melkten die überschüssige Milch mit der Hand nach. Aus dieser „Nachmelkmilch“ haben wir dann etwas Joghurt und Dickmilch für den Markt gemacht. Damit haben wir die aufwendigen normalen Melkzeiten (täglich zweimal zwei h mit zwei Personen) gespart und konnten so neue Projekte angehen, bauen eben...

Um unseren Kunden auf den beiden Ökomärkten in Berlin mit den gewohnten Schafmilchspezialitäten zu versorgen, haben wir Bioschafskäse, Frischkäse, Joghurt und frische Schafmilch von einem befreundeten Bio-Milchschaftbetrieb aus der Nähe von Senftenberg zugekauft. Sie waren froh, diesen weiteren stabilen wöchentlichen Absatz zu haben und wir konnten unsere Kunden glücklich machen.

Wir nutzten die freien Kapazitäten, um die geplante neue Abwasserkläranlage auf unserem Hof zu installieren. Sie ist zukünftig für mehrere Personen ausgelegt, die später auf unserem Hof leben können. Dazu haben wir den gesamten Hof aufgegraben und zusätzlich noch die Regenwasserleitungen neu verlegt.

Hast Du Angst vor dem wilden Wolf?

Um unsere ostfriesischen Milchschafe vor Übergriffen durch den Wolf zu schützen, haben wir verschiedene Präventionsmaßnahmen durchgeführt. Schon 2021 ist unser bewirtschaftetes Dauergrünland mit einem 5-adrigen Stromdraht eingezäunt worden. In diesem Jahr wurde ein 1,5 km langer Festzaun mit Untergrabschutz und zusätzlicher Stromlitze um die Hauptfutterfläche gebaut.

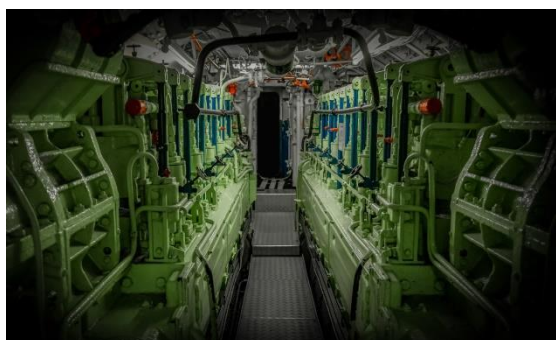


Bei der Bauausführung stellten sich immer wieder neue Herausforderungen, doch mit dem Einbau der Tore konnte der Zaun im Oktober fertiggestellt werden. So können unsere Milchschafe zukünftig auch nachts auf der Weide bleiben. Als weiterer Schutz lebt Belle unter den Schafen. Belle ist eine Pyrenäenberghündin, ein sogenannter Herdenschutzhund. Sie ist „Mitglied“ der Schafherde und sieht ihre Aufgabe darin, die Schafe vor Eindringlingen zu beschützen. Ein wichtiges Zuchtziel bei Herdenschutzhunden ist die Herdentreue, d. h. ein Herdenschutzhund lebt in der Schafherde, beschützt, bewacht und verteidigt sie.

Film ab!

Das gemeinnützige Filmprojekt „Flossenengel“ des Kulturvereins Land Kultur Gut Ogrosen e.V. nahm in diesem Jahr richtig Fahrt auf (Hintergründe gibt es auf unserer Webseite: <https://flossenengel.de>).

Neben der finanziellen Unterstützung gab es in diesem Jahr unzählige Gespräche, Hinweise und Hilfestellungen von Filmschaffenden und Interessierten, die uns bei der realen Umsetzung dieses Nobudget-Projektes geholfen haben. Im Frühjahr haben wir mit einer Crowdfunding Aktion auf den Ökomärkten und im Bekanntenkreis Spenden gesammelt und konnten auch den Freundeskreis der Heinrich Böll Stiftung als finanziellen Unterstützer gewinnen. Weitere Spenden sind willkommen (s. Webseite).



Wie wichtig ein echter Dialog zwischen den verschiedenen Kulturen und Religionen ist, zeigt sich leider zurzeit im Nahen Osten. Für den Film konnten wir bis zum Sommer sämtliche filmischen Akteure und Darsteller gewinnen. Im Juni haben wir bereits eine Nebenszene in einem U-Bootmuseum auf Rügen sehr authentisch auf Russisch drehen können. Es folgten einige Unterwasseraufnahmen im benachbarten großen Gräbendorfer See, in Griechenland und einige Strandszenen auf Usedom, wo wir die

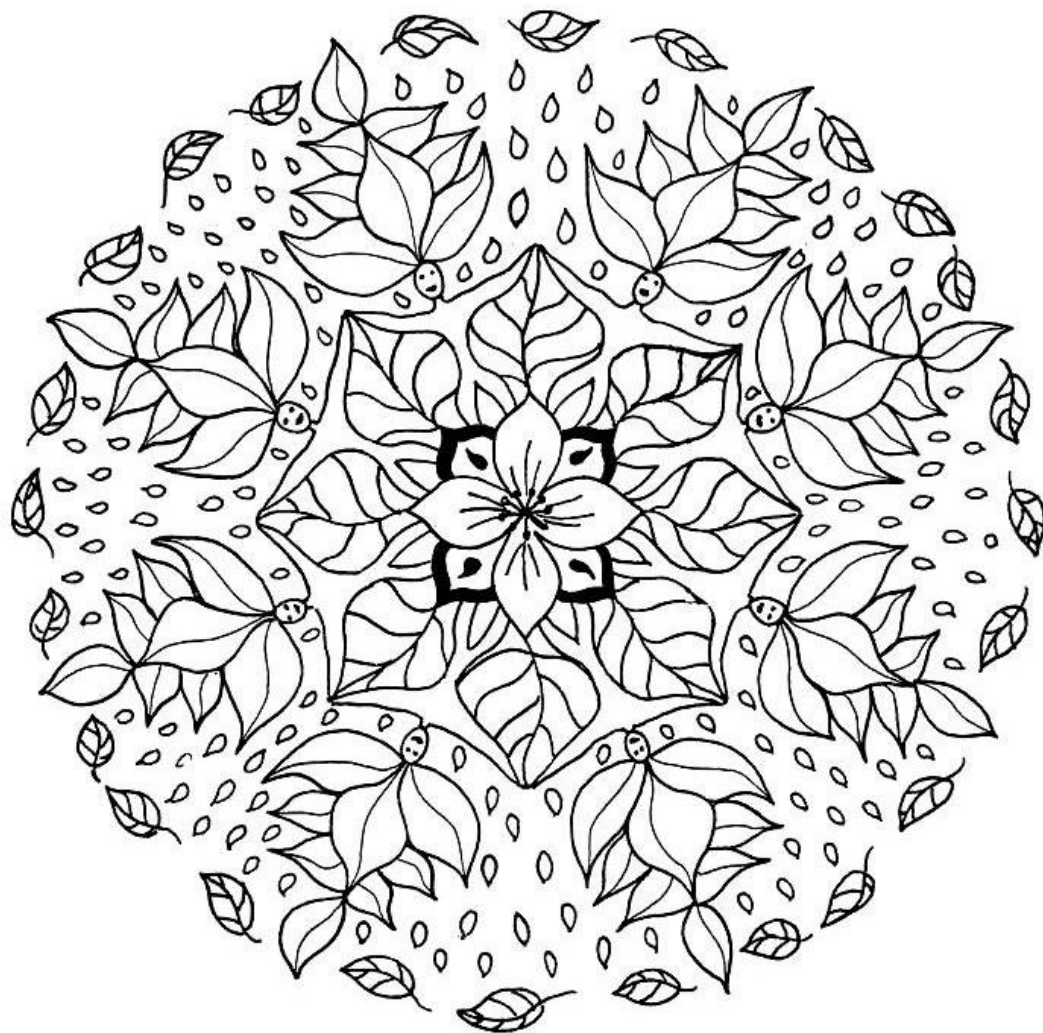
Mittelmeerküsten von Lesbos und Lampedusa darstellten.



Die nächsten sehr authentischen Aufnahmen machen wir bei einem Livekonzert der Politpunkrockband FEINE SAHNE FISCHFILET voraussichtlich noch im Dezember, wo die Protagonisten zu einer großen Menschenmenge sprechen werden. Dann sind es noch ca. 10 Drehtage hauptsächlich in Berlin bis zum Sommer 2024, wo wir die wichtigen Abschlusszenen wieder auf Usedom aufnehmen werden. Es ist ein Glück, die Menschen unserer Crew kennengelernt zu haben und mit ihnen zusammen an dem Projekt arbeiten zu dürfen. Alle Beteiligten sind sehr motiviert und brennen für die Filmrealisierung. Im Herbst und Winter 2024 findet dann der Filmschnitt statt. Wenn jemand einen/e Cutter*in kennt... und dann:

Berlinale 2025 😊 ?

Friedhelm und Ulrike Plaf



IMPRESSUM HOFGESCHEHEN:

Dies ist die vierte Ausgabe unserer Höfe-Zeitung 'Hofgeschehen'

Herausgeber: Gut Ogrosen, Ogrosener Dorfstraße 35, 03226 Vetschau

Für die Texte sind die jeweils genannten Autoren verantwortlich.

Bildnachweise:

Klaus Hoffmann (hoffmann@architekturfotokunst.de) Seiten 1, 2, 6, 7, 8, 9

Gut Ogrosen Seite 4; Lilli Gaigal Illustration Seite 5;

Kulturland Ogrosen Seite 10; Daniel Baumgart Seite 11;

Olaf Tamm Seite 11; Ulrike Plaß (schafgarbe@gmx.net) Seite 13

Pixaby Seite 14 links - Werner Schnellen Seite 14 rechts;

free-mandalas.net Seite 16

Layout: Lena Dommel

© Copyright 2023 Gut Ogrosen - Alle Rechte vorbehalten