



HOFGESCHEHEN

EINE KLEINE HÖFE-ZEITUNG

Nun wird es still und behaglich auf dem Gut Ogrosen und wir nutzen die dunkle Jahreszeit, um unsere Reserven aufzutanken und für ein neues Jahr Kraft zu schöpfen.

Zum Jahreswechsel wollen wir zurückschauen auf das vergangene Jahr, von Erfahrungen und Ereignissen berichten und gemeinsam auf das neue Jahr blicken.



DEZEMBER 2024

AUS DEM INHALT

Acker, Wiese und Weide	3
Frischer Wind in alten Gemäuern	4
Landwirtschaft mit Rousseau	5
Unterwegs auf der Milchstrasse	6
Berta	7
Wildes Hofgetümmel	9
Eine Ära geht zuende	10
Was an Kanne Brottrunk interessant ist	11
Neues vom Kulturland Ogrosen	12
Mitteilung aus unserem Lesekreis	13
Echt Schaf	15
Alles anders, alles gleich	16
Rätselspaß	19



ACKER, WIESE UND WEIDE

Ein kleiner Jahresrückblick

Rückblickend aus der Sicht eines Bauern begann das Jahr sehr feucht und mit heftigen Frostperioden. Auf vielen Feldern standen im Winter periodisch Pfützen mit Wasser, die dazu führten, dass die Befahrbarkeit vieler Felder erst im April wieder richtig gegeben war. Ein heftiger Kahlfrost im März hat leider dazu geführt, dass fast die Hälfte des Winterhafers erfroren ist. Jetzt könnte man vermuten, dass die tiefe Temperatur zum Absterben des Hafers geführt hat. Dem war aber nicht so, denn bei näherer Betrachtung haben wir festgestellt, dass der Boden durch den starken Frost aufgefroren ist und die Wurzeln der Pflanzen zerrissen hat. Im Umkehrschluss: Wo beispielsweise die Fahrspuren des Traktors beim Säen stark rückverdichtet waren, sind keine Pflanzen abgestorben. Der nächste große Froststoch kam Ende April mitten in der Apfelblüte. Dies hat dazu geführt, dass wir in diesem Jahr, wie in der ganzen Region, keine eigenen Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen und vieles mehr ernten konnten. Die Kirschen hatten schon viele kleine grüne Früchte an den Zweigen, welche durch den Frost schwarz wurden und abfielen.



Die Etablierung unserer vielen Sommerkulturen wie Lein, Linsen, Buchweizen, Leindotter, Amarant, Sonnenblumen und Hirse gestaltete sich in diesem Jahr sehr gut. Wichtig dafür ist, dass das Frühjahr und der Frühsommer nicht zu trocken, aber auch nicht zu feucht sind. Ein guter Start ist hier die halbe Miete. Auch danach hat uns das Wetter in diesem Jahr nicht im Stich gelassen. Der durchwachsene Sommer hat dazu geführt, dass die Sommerkulturen zur Ernte gut

dastanden. Sehr enttäuschend waren dagegen Winterweizen und Winterroggen. Die Erträge waren bei uns so schlecht, wie in den trockensten Jahren, obwohl es nicht wirklich trocken war. Viele Nachbarbauern haben dasselbe Schicksal erlebt. Die Gründe dafür sind mir bis heute ein Rätsel, jeder sagt dazu etwas anderes. Der eine sagt, es waren zu wenige Sonnenstunden, der nächste sagt, es lag am Frost. Ich denke, dass hier viele Faktoren hineinspielen und es nicht nur die eine Ursache gibt. Ich bin sehr froh und dankbar, dass wir so viele Kulturen anbauen und vermarkten können. Dies macht es zum einen sehr spannend und zum anderen streut es unser Risiko.



Der für unsere Verhältnisse ausgiebige Regen im Sommer hat zudem dazu geführt, dass wir neben dem eigentlich fast immer guten ersten Heuschnitt noch zwei bis drei weitere ertragreiche Heuschnitte einfahren konnten. Wir konnten somit in diesem Jahr nicht nur das Futter für den kommenden Winter gewinnen, sondern auch eine Reserve für kommende Jahre anlegen. Da wir unser Heu trocken in Scheunen lagern, ist eine Überlagerung kein Problem.

Die Herbstsaat der Winterkulturen ist seit Ende Oktober abgeschlossen. Auch war es uns möglich, viele Kulturen schon vor dem Winter zu striegeln. Beim Striegeln werden die Getreidereihen von Zinken „durchkämmt“ und Beikräuter herausgerissen oder verschüttet. Bisher sehen die Winterkulturen (Roggen, Weizen, Dinkel, Nacktgerste und Hafer) prima aus.

Voller Dankbarkeit schauen wir auf ein Jahr zurück, welches aus meiner landwirtschaftlichen Sicht in Summe mehr Höhen als Tiefen hatte. Wermutstropfen ist leider immer noch die schwierige Vermarktungssituation bei einigen Getreidesaaten und die damit einhergehenden niedrigen Vermarktungspreise.

Jetzt beginnt die ruhige Jahreszeit auf den Feldern und Wiesen. Bis zum März wird auf den Feldern nicht mehr geackert. Dies gibt uns Zeit und Raum, kleinere Bauprojekte voranzutreiben, Pläne für das neue Jahr zu schmieden und uns zu besinnen.

Lucas Lütke Schwienborst

FRISCHER WIND IN ALTEN GEMÄUERN

Ogroseener Ölprodukte

Anfang diesen Jahres haben wir beschlossen der Ölproduktion ein richtiges Zuhause zu geben. Bisher wurde in einem kleinen Teil der alten Käserei produziert, was viele logistische Nachteile und lange Wege mit sich gebracht hat.

Relativ zufällig wurde eine der alten Garagen am Gutshof frei, die lange nur als Lagerraum benutzt wurde. Diese misst ca. 12 x 6m und bietet mehr als genug Platz, so dass wir zwei Bereiche voneinander abtrennen konnten, um einen Lager- und einen Produktionsraum zu bauen. So gibt es nun einen größeren Bereich, in dem alle Saaten, ein Industriekühlschrank sowie alle weiteren Produktionsmittel Platz finden und einen Produktionsbereich, der allen Hygiene-Standards entspricht.



Weiterhin war es unser Ziel möglichst viele der übriggebliebenen Baustoffe alter Baustellen zu verwenden. Dazu muss man sich erst einmal einen guten Überblick verschaffen, wie viel gebraucht wird und vorhanden ist. Im Endeffekt haben wir lediglich die Wandfliesen kaufen müssen, es soll ja schließlich auch gut

aussehen und kein bunter Flickenteppich werden.



Zu Anfang hat unser Maurer Fred die Wände ausgebessert und begradigt, anschließend hat Multitalent Falk den Trockenbau und das Fliesen übernommen. Nur bei Elektrik und Warmwasser haben wir den Fachmann zu Rate ziehen müssen. Der eigentliche Plan war es im Frühjahr damit fertig zu werden, aber dann kam uns die erhöhte Arbeitslast des Sommers dazwischen, so dass wir erst im November mit allen Kleinigkeiten fertig geworden sind.

Ab jetzt fließt das Öl also an anderer Stelle, aber in gewohnter Qualität. Für Sie als Kunden ändert sich nichts, aber für mich als „Öl-Müller“ bedeutet es eine enorme Reduzierung des Arbeitsaufwandes. So ist es uns nun auch möglich diesen Betriebszweig weiter auszubauen, neue Märkte zu erschließen und Kunden zu gewinnen. In Verbindung mit der Weiterentwicklung des Ackerbaus hoffe ich bald die Produktpalette erweitern zu können.

Lennard Zitzmann

LANDWIRTSCHAFT MIT ROUSSEAU

Zurück zur Natur

Auch wenn sich – und das ist ja gerade die Herausforderung der Landwirtschaft und der Arbeit mit dem Lebendigen – trotz gleich bleibender Abläufe, die einzelnen Jahre in Details erheblich unterscheiden – man denke nur an den Spätfrost im Frühjahr und dessen verheerende Auswirkungen auf die Obst- und zum Teil auch die Getreideernten, an die Dürresommer der letzten Jahre, in denen monatelang kein Tropfen Wasser fiel und man bang an die leere Futterscheune dachte oder auch an den letzten Herbst, der im Gegensatz zu diesem, in dem es nun schon seit fast 3 Monaten keinen Regen gab, sehr feucht war.

Alle Prognosen, auch die optimistischen und mittlerweile auch die eigene Erfahrung, deuten darauf hin, dass sich diese Entwicklung in den nächsten Jahren fortsetzen und sogar noch verstärken wird.



Es bedarf also einer gewissen Resilienz, sowohl der Menschen, die mit dieser neuen und schwierigen Situation umgehen müssen, als in erster Linie natürlich auch aller Pflanzen und Tiere von und mit denen wir hier leben und arbeiten.

Eine Strategie um diese zu erhöhen, ist die Nutzung positiver Einflüsse und Wechselwirkungen der Pflanzung von Bäumen auf einer Ackerfläche, im Fachjargon Agroforst genannt.

Neu ist dieser Gedanke ganz und gar nicht, nur wurde er in der jüngeren Vergangenheit verdrängt.

Über Jahrhunderte wurde Landwirtschaft in reiner menschlicher Handarbeit betrieben, die stärksten 'Arbeitsmaschinen' waren solche mit einem PS, die allerdings nicht wie die Modernen nur gekauft, getankt und ab und zu gewartet, sondern auch mühsam angelernt und das ganze Jahr über gefüttert werden wollten.

Jeder Morgen Land, den man bewirtschaften wollte, musste der Natur mühsam abgetrotzt und auch weiter offengehalten werden, die Landschaft war also viel kleinteiliger, strukturierter und vielfältige Gehölzstrukturen in die Feld- und Landwirtschaft integriert.

Erst mit der Industrialisierung, der Erfindung der Dampfmaschine, des Automobils und somit auch des Traktors ergab sich die Möglichkeit mit einer einzelnen Arbeitskraft ein Vielfaches der Arbeit in der gleichen Zeit zu leisten, eine unglaubliche Steigerung der Produktivität!

Damit einher ging allerdings auch die sukzessive Ausräumung der Landschaft zu Gunsten immer größerer Produktionsflächen und ungestörten Waltens der über die Jahre gewachsenen Stahlrösser.

Die Natur auf dem Rückzug, die Kultur auf dem Vormarsch. Die stringente Verfolgung dieses Gedankens führt uns folgerichtig beispielhaft zu den großen klimatischen Problemen unserer Zeit.

Um dem nun entgegen zu wirken und einen gesunden Ausgleich zwischen Beidem zu finden, haben wir uns entschlossen, beginnend mit dem 30 ha großen Acker, der an das Stallgelände grenzt und meistens zur Feldfutterproduktion genutzt wird, Gehölzstreifen zu etablieren.

Die ersten Streifen wurden dieses Jahr mit Hilfe von Robert Strauch von *zukunftsFähig* geplant und warten zum Zeitpunkt des Verfassens des Artikels noch darauf, gepflanzt zu werden. Die Wahl fiel auf diesen Acker, da wir an dieser

Stelle positive Effekte auch für die dort weidenden Kühe erwarten: eine weitere schmackhafte Futterkomponente in Form von Laubfutter, die die Kühe mit wertvollen Spurenelementen und Mineralstoffen versorgt, einen Schattenspender und Kühlung an heißen Sommertagen, geringere Erosion durch Wind und dadurch verminderte Austrocknung der Flächen.

Außerdem eine Steigerung der Biodiversität, einen positiven Einfluss auf den Humusgehalt und eine eventuelle zusätzliche Nutzung von Wertholz, Obst-, Nussgehölzen und Beeren.

Gepflanzt und gesät werden im ersten Anlauf Pappeln, Salweiden, Weißdorn, Haselnuss, Hohlender, Maulbeeren, Eichen, Linden und Buchen.



So bleibt uns, wenn auch noch dieser Schritt getan ist, nur auf ein bisschen mehr Zuspruch von oben - vor allem in Form von Wasser – und frohes Gedeihen zu vertrauen.

Lukas Bürkner

UNTERWEGS AUF DER MILCHSTRASSE

Mit Laib und Seele



In diesem Jahr hat es ein neuer Rohmilchhartkäse namens „Berta“ auf unsere Produktliste geschafft. Es hat kaum jemand mitbekommen, aber im Käsekeller gab es Streit zwischen Neuankommeling Berta und dem Platzhirsch Liebesberg. Die beiden Käsesorten konnten sich nicht einigen, wer der bessere Hartkäse von beiden wohl ist. Berta prahlte hochmütig, sie sei bis zu 35kg schwer, im Kupferkessel gefertigt und viel länger gereift als der Liebesberg. Durch die längere Reifungsdauer kämen viel feinere und differenzierte Geschmacksnuancen zum Tragen. Außerdem wurde Berta nicht müde zu betonen, dass die hohe Brenntemperatur des Bruchmolke-Gemisches von 57 Grad im Käsekessel

dazu führe, das Risiko von Fehlgärungen zu minimieren.

Liebesberg, verärgert über die eingebildete Haltung Bertas, hielt sich standhaft auf dem Käsebrett und erwiderte, dass er ein Klassiker im Ogosener Käsesortiment sei. Viele Geschmacksknospen habe er bereits verwöhnt und die Kunden würden auf die Barrikaden steigen, wenn es ihn nicht mehr gäbe. Liebesberg sei zwar kleiner, würde aber dafür schneller reifen als Berta und sei damit folgerichtig wirtschaftlicher im Betriebsergebnis. Und überhaupt, man sei hier nicht in der Schweiz, sondern im Oberspreewald!!! Unser selbstloser Biocamembert wollte zeitweilig zwischen den Käsefronten vermitteln, wurde jedoch vom Schimmelblau dringlichst zurückgehalten. Zu groß sei die Gefahr, als kleiner Weichkäse zerdrückt zu werden. Zu verletzlich sei der weiß pelzige Edelschimmel *Penicillium Candidum*. Jeder müsse seine eigene Rinde schützen. Schimmelblau (und da hatte er nicht ganz Unrecht) kommentierte den Konflikt als „zu politisch“ und „entfremdet von

nutritiven Argumenten“. Nicht einmal die Frischlinge konnten sich vorstellen, dass eine friedliche Koexistenz der beiden Käsesorten nun mehr möglich war.



Der Streit entpuppte sich allmählich als ein Kampf um Daseinsberechtigung sowie Platzanspruch zwischen den Hartkäsesorten. Ammoniak und CO₂ lag in der Luft. Die Reifegase im Käsekeller wurden immer aggressiver. Besucher trauten sich bei Führungen kaum noch ohne Nasezuhalten rein. Wohin sollte das alles noch führen?

Die teilentrahmte Berta wollte tunlichst als einziger Hartkäse im Ogrosener Ziegelgewölbe residieren und setzte dem Liebesberg in endlosen Debatten derart unter Druck, dass dieser freiwillig aber würdevoll von der Käsetheke verschwand, ohne dem Käser vorab die Vertrauensfrage zu stellen. Jeder hätte seinen Stolz, verabschiedete sich Liebesberg vom Hofkäse Bockshornklee und Natur, und wer

einen traditionellen Käse aus Ogrosen existenziell anzweifelt, dem ist nicht mehr zu helfen. Alle vom Konflikt verängstigten Hofkäsesorten (eigentlich bis dahin unparteiisch) pflichteten dem Liebesberg bei. „Unter diesen Bedingungen lege ich mich nicht mehr unter das Messer“. Das waren laut Biocamembert die letzten Worte des verdrängten Klassikers. Es ist nahezu unmöglich vorherzusagen, ob oder wann sich unser vertrauter Liebesberg in Zukunft wieder in der Käsetheke blicken lassen wird, denn die angekratzte Rinde muss erst verheilen.

Auf dem Wochenmarkt unterstellt der ein oder andere beim Einkauf gern, dass man alles in ein Käsepapier bedenkenlos zusammenpacken kann. „Die werden sich doch wohl verstehen, oder?“ So selbstverständlich ist das nicht.

Berta baut ihren Platzbedarf indes bedrohlich im Reifekeller aus. Fast einen gesamten Reifekeller nimmt sie zuweilen ein, liegt schwer und selbstzufrieden auf den Fichtenbrettern, lässt sich gelegentlich mit Salzlake abbürsten, reift kontrolliert langsam dahin und schürt hohe Erwartungen an den eigenen Flavour. Wollen wir mal hoffen, dass Berta nicht noch übermütiger wird und weitere Käsesorten verdrängt.

Robert Dommel

BERTA

Erzählungen über ein Individuum von Markus Nowoiski

Das "Altdeutsche Schwarzbunte Niederungsrind" entstand in den Niederungsgebieten der Niederlande, Norddeutschlands und Dänemarks, wird seit ca. 1830 gezüchtet und ist auch heute noch hauptsächlich im Norden und Nordosten Deutschlands zu finden. Die Rasse ist langlebig, fruchtbar und wenig krankheitsanfällig. Es ist ein milchbetontes Zweinutzungs-rind. Es gibt zwar weniger Milch als die führenden Hochleistungsrassen, allerdings mit einem

höheren Fett- und Eiweißgehalt. Seit 2006 heißt sie offiziell Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrind, kurz DSN.

Den wohl tiefgreifendsten Einfluss hat diese besondere Kuh auf Markus genommen. Er ist seit 2008 auf dem Gut Ogrosen. Angefangen als FÖJler, machte er sich zunächst dem Kälberstall bekannt und eignete sich dann in der Schlosserwerkstatt und auf dem Acker als

Traktorist, im Laufe der Jahre immer mehr Fähigkeiten an. Seit etwa 5 Jahren ist er unter anderem für die Fütterung und Pflege der etwa 120 Milchkühe zuständig. Dazu kommen noch etwa 150 Jungtiere, die sich zum Großteil auf den Weiden befinden und dementsprechend durch die Verantwortlichen versorgt werden.

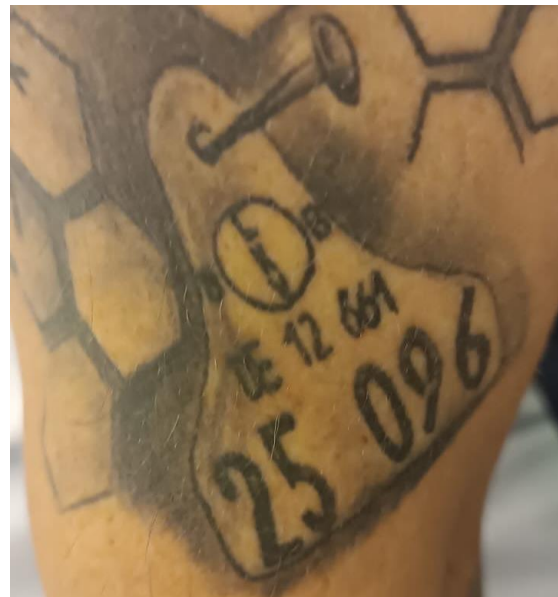


Die Erzählungen über Berta begannen, als ich Markus ein Stück unseres neuen Hartkäses mitbrachte. Probier mal „die neue Berta“, sagte ich. Er sah mich unverständlich an und brummte: „Es gibt nur eine Berta!“

„Berta- das war die größte und kräftigste Kuh in der Herde, aber man erkannte sie nicht nur daran; ihre Hörner waren auch ein klein wenig schief. Die anderen Kühe haben sie immer in Ruhe gelassen. Mir nahm sie damals die Angst vor den Tieren, denn sie kam einfach auf mich zu und wollte gekrault werden. Sie kam aber nicht nur, wenn sie gekrault werden wollte, irgendwie hat sie auch gespürt, wenn es mir schlecht ging und stupste mich dann mit ihrem Kopf. An einem Tag ging es auch mal Berta schlecht. Drei Stunden lang haben wir dann mit Falk alles versucht damit sie wieder aufsteht. Und am Ende stand sie wieder. Berta ist die einzige Kuh, die immer einen Apfel von mir bekommen hat. Den holte sie sich gerne aus meiner Hosentasche raus. Manchmal gab es auch 2 Äpfel...“

Menschen, die mit Tieren in Kontakt sind, mit ihnen arbeiten oder sie selbst halten, kennen zumeist das Phänomen. Egal, wie groß die Herde auch sein mag, da gibt es dieses eine Tier, welches einen berührt. Das besondere an Berta war, dass sie mit ihrer Art nicht nur das Herz eines Menschen bewegt hat, sondern gleich mehrere Fütterer, Melker sowie Traktoristen, charmant um ihren Huf wickeln konnte. Da gab

es den extra Apfel nur für sie und das Schichtende wurde auch nicht so ernst genommen, da ihre Ohren noch gekrault werden mussten. Das mochte sie am liebsten. So ein Tier verändert den Menschen auf unterschiedlichste Weisen, der härteste Landarbeiter ist zutiefst besorgt, wenn es der Kuh schlecht geht und es wird noch einmal mehr versucht alles Menschenmögliche zu tun, damit sie wieder auf die Beine kommt. Wir werden bestenfalls weicher durch den wohlwollenden Umgang mit Tieren und das schadet uns Menschen keinesfalls. Immer mal wieder kommen ein paar neue Erinnerungen an Berta, wenn wir an den Kuhweiden spazieren gehen. Ich höre sie gern und freue mich darüber, was dieses eine Tier in den Menschen bewirkt hat. Wir sind alle ein Teil der Natur, es ist gut sich immer mal wieder daran zu besinnen.

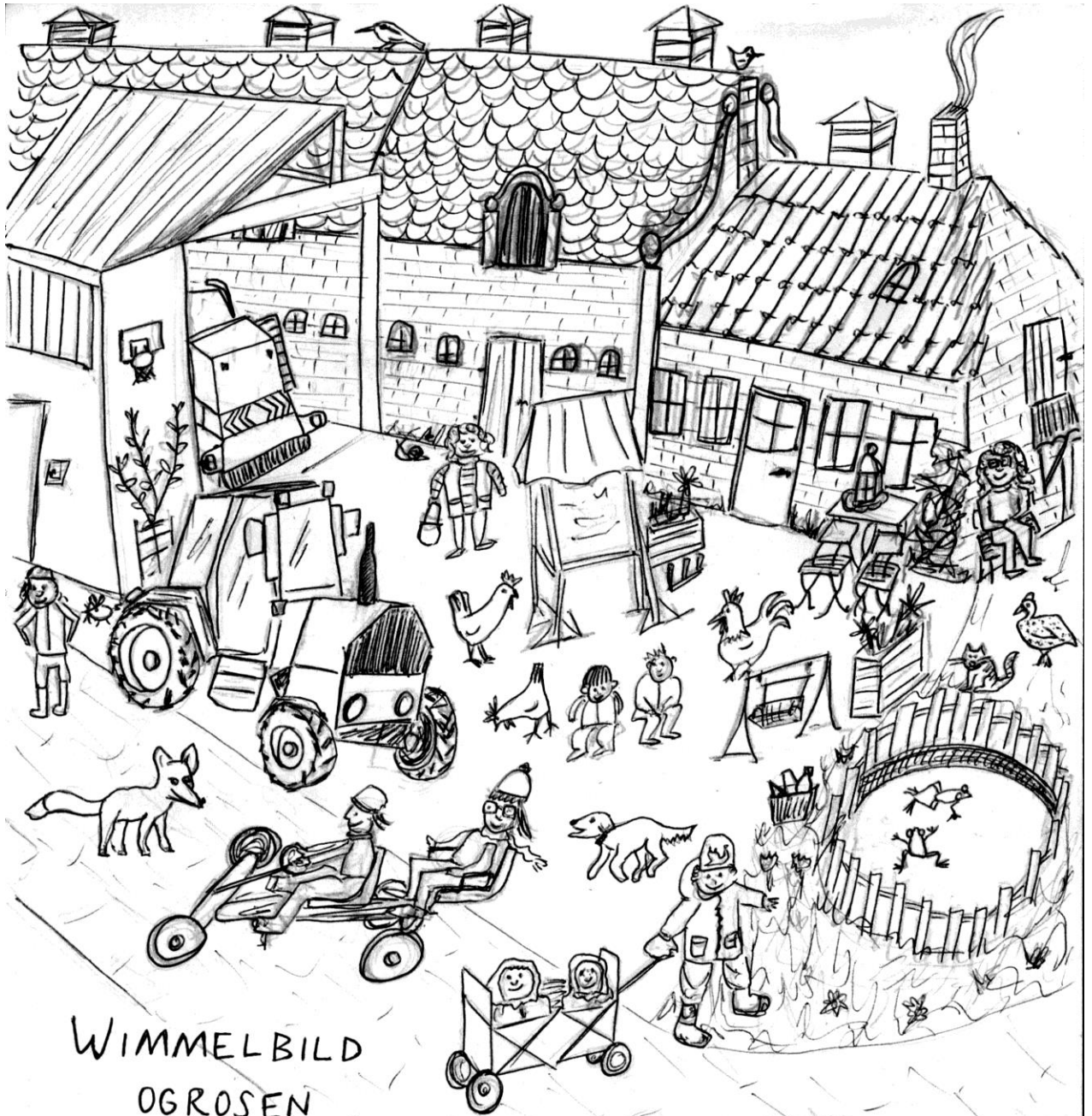


Mit der Namensgebung des neuen Produktes möchten wir aus der Hofkäserei diesem besonderen Lebewesen ein Andenken geben.

*es wurde ausschließlich die männliche Form verwendet, weil es sich in diesem Text auch ausschließlich um Männer handelt

Angelina Engelmann

WILDES HOFGETÜMEL



WIMMELBILD
OGROSEN

Suchen Sie im Bild die folgenden versteckten
Gegenstände und Tiere:

 Schnecke



Einkaufskorb



Kleiber



Maus

EINE ÄRA GEHT ZU ENDE

30 Jahre Hofladen

Warum habe ich den Hofladen so lange und auch gerne geführt, denn ursprünglich habe ich einen ganz anderen Beruf erlernt? Zunächst war es meine eigene Lust auf gute Lebensmittel, denn zu Beginn der neunziger Jahre gab es hier zwar Supermärkte, aber z.B. nirgends eine offene Käsetheke in der Nähe. Unser Sortiment war zu Beginn sehr klein, denn ich kaufte anfangs nur Produkte, die wir selbst gerne gegessen haben, aus Angst davor, was ansonsten damit passiert, wenn sie keiner kauft. Unser erster Käse war der Ogrosener Schafskäse. Lediglich einen Gouda und einen Bergkäse habe ich anfangs dazu gekauft... Ja, und wenn ich jetzt vor meiner Käsetheke stehe, staune ich manchmal selbst, wie vielfältig das hofeigene Käseangebot geworden ist. Danke möchte ich dafür allen Käserei-Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sagen! Die Käsetheke empfinde ich als Herzstück des Ladens. Wie Sie merken, stehe ich immer noch voll hinter unseren Produkten und erfreue mich selbst an der Vielfalt, was alles dazu gekommen ist.

Sehr schnell kristallisierte sich heraus, dass wir sehr viele nette Kunden und Kundinnen haben. Manche sind tatsächlich schon von Beginn an dabei. Es besteht bei vielen eine Verbundenheit zum Hof, aber auch zu unserer Familie. So haben viele unsere Kinder heranwachsen sehen und erfreuen sich nun an den Enkelinnen, wenn sie im Laden zum Einkaufen kommen. Stellvertretend für das gute vertrauensvolle Verhältnis sehe ich es an, dass mir in den 30 Jahren Hofladen kein einziger Einkaufskorb geklaut wurde!

Die meiste Zeit im Laden verbringe ich mit meinen Mitarbeiterinnen. Wie gut war es für mich, mich z.B. immer zu 150 Prozent auf Silke verlassen zu können. Was hat Annett mich oft mit Ihrem Witz zum Lachen gebracht. Wie

schön ist es, die jungen Verkäuferinnen, wie Emma, mit Ihrer Begeisterung zu sehen. Wie oft haben wir abends, obwohl wir ziemlich geschafft waren, noch gelacht. Und wie schön ist es jetzt für mich, meine Schwiegertochter Madda zu sehen, die mit so viel Enthusiasmus den Laden übernehmen wird.

Warum höre ich überhaupt auf, wenn noch so viel Begeisterung da ist, werden Sie sich fragen. Wenn Sie mich aber sehen würden, wie geschafft ich nach einem Rindfleisch-Verkaufstag bin und auch wie anstrengend ich mittlerweile das lange Stehen im Laden empfinde, würden Sie sich diese Frage nicht stellen. Ich freue mich darauf, nicht alle privaten Planungen nach den Fleischwochenenden und freien Tagen der Mitarbeiterinnen richten zu müssen.

Aber ich freue mich auch darauf, demnächst vielleicht mal in Ruhe das ein oder andere Gespräch mit Ihnen führen zu können und ich werde sicherlich auch so manches Mal noch meine Schwiegertochter unterstützen.



In diesem Sinne möchte ich aus vollem Herzen allen meinen liebgewonnenen Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen des Hofladens und des Gutes Ogrosen herzlich danken!

Dir, liebe Madda, wünsche ich viel Freude und Erfolg mit dem Hofladen!

Toni Lütke Schwienhorst

WAS AN KANNE BROTRUNK INTERESSANT IST

Weisheiten vom „Ferment-Agent“

Wenn ich zu den Ladenzeiten unseres Hofladens über den Hof gehe und dabei Kunden sehe, die eine Kiste Brottrunk zu ihrem Auto tragen, dann frage ich mich, was sie wohl über den Brottrunk wissen? Kanne Brottrunk, den habe ich vor knapp vierzig Jahren kennengelernt, als ich eine Impulsbewerbung an die Firma Kanne Brottrunk geschickt habe. Im darauffolgenden Vorstellungsgespräch habe ich einen Unternehmer – Wilhelm Kanne – kennengelernt, der sich leidenschaftlich für biologische Landwirtschaft, gesunde Lebensführung (Ernährung und Sport) und ganzheitliche Medizin engagierte. Da wollte ich mitarbeiten. Von 1989 bis 1991 war ich dort beschäftigt.

Wilhelm Kanne war fasziniert von der Bedeutung wertvoller Lebensmittel, und Brot hat da bei ihm - er war Bäckermeister - eine ganz besondere Stellung eingenommen.



Die Berichte von aus Russland heimgekehrten Soldaten, dass dort aus Brot, versetzt mit Wasser, der ‚Kwas‘ hergestellt wird und der ein gesundes Getränk ist, gaben für ihn den Anstoß, das auch zu versuchen. Die Idee war, aus wertvollem Getreide, welches aus biologischem Anbau kommt, im ersten Prozess gutes Brot zu backen und dann in einem zweiten Prozess, dieses Brot über ca. 6 Monate milchsauer zu vergären, um dabei dann zu einem besonders gesundheitsförderlichen Brotsaft zu kommen.

Es hat viele Jahre Entwicklung gebraucht, bis der Kanne Brottrunk dabei herauskam.

Der Satz des Hippokrates, „Eure Lebensmittel sollen eure Heilmittel und eure Heilmittel eure Lebensmittel sein“, das war auch sein Motto. Die starken Selbstheilungskräfte unterstützen und dafür sorgen, dass die Gesundheit erhalten oder auch wieder hergestellt wird, das war für ihn der richtige Weg. Hier hat er die wirksamen Möglichkeiten des Kanne Brottrunks gesehen. Brottrunk bekämpft nichts, sondern stärkt die Widerstandskraft.

Als dann 1979 der Brottrunk auf den Markt kam, war das Interesse riesengroß. Viele Menschen probierten den Brottrunk und hegten große Erwartungen an dieses „universelle Wundermittel“. Zahlreichen Menschen brachte er gesundheitliche Verbesserungen vor allem bei Magen-, Darm- und Hautproblemen. Unzählige Erfahrungsberichte beschrieben, dass es mit Brottrunk „besser wurde“.

Der Hersteller hat sich um viele wissenschaftliche Studien bemüht, die beschreiben, welche guten Konsequenzen der Brottrunk im Körper zustande bringt. Beim Menschen, aber auch in vielen anderen biologischen Zusammenhängen, findet man Milchsäurebakterien. Wilhelm Kanne war von der besonderen Leistungsfähigkeit seiner ‚Brot-Getreide-Milchsäurebakterien‘ überzeugt. Dies hielt ihn an, den Kanne Brottrunk auch in anderen Bereichen einzusetzen (Pflanzen, Tiere, Boden, Kompost, Gewässer) und das mit sehr interessanten Ergebnissen. Diese Brot-Getreide-Milchsäurebakterien, kann man sich vorstellen, arbeiten auf einer sehr grundlegenden Stufe des Lebendigen und dort erweisen sie sich als äußerst nützlich. Der Einsatz bei Kühen, Schweinen und Geflügel; im Gemüse- und Weinbau, als auch im Kompost und in Teichen usw. führte zu guten Ergebnissen.

Der Brottrunk ist sehr sauer – pH-Wert ca. 3,0 – damit ist er nicht unbedingt ein Genussmittel, aber mit ein bisschen Apfelsaft versetzt oder mit Wasser verdünnt, wird's dann richtig gut. Der Brottrunk ist zwar sauer, wird aber im Körper basisch verstoffwechselt und nutzt damit auch der Entsäuerung.

Ja, und ich selbst? Den Leser wird es nicht wundern, dass ich meine bislang gute körperliche Verfassung unter anderem auch im direkten

Zusammenhang mit dem Brottrunk sehe, den ich regelmäßig trinke.

P.S.: Wer sich für weitere Informationen über den Brottrunk interessiert, der kann sie im Hofladen erhalten.

Heinrich Lütke Schwienhorst

NEUES VOM KULTURLAND OGDROSEN

Blumen und ein eigenes Festival für das Dorf

Ab Februar dieses Jahres ging es auf dem Gelände des Kulturlandes Ogdrosen wieder richtig los. Wir haben den Boden bereitet, gesät, gepflanzt und gebaut und weiterhin an unserem Vorhaben gearbeitet, Gartenbau und Kunst/Kultur miteinander zu verbinden. Da wäre zunächst einmal das Projekt Gartenstudio, an dem sich viele wundervolle Menschen aus Berlin, Leipzig und Ogdrosen beteiligt haben. Das Gut Ogdrosen hat uns mit Holz unterstützt und es gab sehr viel Hilfe und vor allem gute Energie. Im Mai konnten wir unser Gartenstudio einweihen, welches dann den Sommer über von verschiedenen Künstler*innen innerhalb ihrer Residenzen bewegt genutzt wurde.



Derweil wuchsen unsere **SLOW FLOWERS** (Blumen und Gräser) gar nicht langsam und vor allem vielfältig und bunt. Wir konnten Kontakte zu Bestattungsunternehmen knüpfen und erste blumige Aufträge für Beerdigungen aktivieren. Im September haben wir auf dem großen Erntefest der Domäne Dahlem gemeinsam mit

anderen Slowflower Betrieben aus Berlin und Brandenburg einen Blumenstand organisiert, an dem wir sowohl für den Slowflower Bewegung Verein, in dem wir weiterhin sehr aktiv sind, als auch für unseren eigenen blumigen Betrieb geworben haben (www.slowflowerbewegung.de/).

Seit wir mit dem Blumenanbau begonnen haben, sind wir immer wieder erstaunt, wie viel Interesse es an regionalen Blumen gibt. Das Blumengeschäft läuft an und wird in unsere Anbauplanung für 2025 intensiv mit einbezogen.

„Ogdrosen bekommt sein eigenes Festival“

war dann im September die Headline eines Artikels von Jana Semt in der Lausitzer Rundschau. Als Kulturland Ogdrosen haben wir es tatsächlich geschafft, das erste „sky is the limit“ Festival in Ogdrosen zu veranstalten. Wir hatten 3 Tage lang verschiedene Veranstaltungen für jung und alt, u.a. in der Ogdrosener Dorfkirche und auch auf dem Gelände des Kulturlandes Ogdrosen. Darunter eine Produktion für Kinder vom Theater Malinka aus Berlin, zu der wir trotz strömenden Regens über 100 Kinder der Kita und Grundschule Missen bei uns auf dem Gelände begrüßen konnten.

All das war nur möglich mit viel ehrenamtlichem Einsatz und Planung und sehr viel

Unterstützung von Menschen aus dem Dorf, dem Heimatverein, dem Gut Ogrosen, aber auch Freunden und nicht zuletzt den wunderbaren Künstler*innen, die bei uns aufgetreten sind, darunter auch die bekannte Choreografin Golde Grunske aus Cottbus mit der Produktion „KLÄNGE DER LAUSITZ“. Ein Teil der beim Festival eingenommenen Spenden ging an den Alte Pfarre Ogrosen e.V.

Unser kulturelles Angebot für dieses Jahr konnten wir mit einer Residenz zum Thema „Essen“ mit drei rumänischen Künstler*innen beschließen. Adina Constantin, Lucian Barbu und Edit Vinter beteiligten sich mit kulinarischen und künstlerischen Beiträgen an der Gestaltung der Erntedank Andacht in der Kirche Ogrosen, die von Heinrich Lütke Schwienhorst und dem „Land Kultur Gut Ogrosen e.V.“ organisiert wurde. Im Vorfeld fanden auf dem Kulturland Ogrosen Workshops zum Drucken und Färben mit Naturmaterialien statt, an denen sich viele Kinder und (Groß-)Eltern beteiligten.

Wir hoffen das kulturelle Leben in Ogrosen auch 2025 wieder tatkräftig mit gestalten zu können. Auch im nächsten Jahr wird es wieder viele unterschiedliche Blumen, Gräser und Sträube geben. Meldet euch gerne, wenn für Anlässe Blumen gebraucht werden – wir gestalten und beraten euch sehr gerne. Ein weiterer Teil der kulturellen Arbeit des Kulturlandes

Ogrosen wird auf künstlerischen Residenzen liegen. Wir möchten zukünftig verstärkt Residenzen für Künstler*innen anbieten, die ihre Arbeit und Forschungsansätze mit Menschen aus der Umgebung teilen und damit auch in den Austausch gehen wollen. Darüber informieren wir, wenn es soweit ist.



Künstler*innen aus allen Sparten können sich jederzeit für eine künstlerische Residenz auf dem Kulturland Ogrosen mit einem kurzen Motivationsschreiben bewerben. Mehr Informationen dazu bekommt man auf Nachfrage unter kulturland-ogrosen@tanztangente.de

Und dann mal schauen, ob wir gemeinsam ein weiteres „sky is the limit“ Festival für Ogrosen auf die Beine stellen können? Wir freuen uns auf viele weitere blumige und kulturelle Begegnungen im kommenden Jahr.

Nadja Raszewski & Daniela Grosset

MITTEILUNG AUS UNSEREM LESEKREIS

Seelisches und Lebendiges

Unser Lesekreis am Gut Ogrosen besteht weiterhin und trifft sich meist alle 2-3 Wochen donnerstags um 19 Uhr.

Wir arbeiten jetzt schon 8 Jahre zusammen. Zunächst haben wir zweimal den ‚Landwirtschaftlichen Kurs‘ von Rudolf Steiner gelesen. Dann haben wir uns mit einer kürzeren Zusammenfassung und Ergänzung dieses Kurses von Rudolf Issler, einem Schweizer Landwirt und Pädagogen, beschäftigt. Somit, das dürfen

wir uns erlauben zu sagen, haben wir uns bis zu einem gewissen Grad die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft erarbeitet. Da geht es ja vor allem um eine besondere, das ganze Leben des landwirtschaftlichen Organismus verwandelnde Düngungs- und Behandlungsmethode. Dazu gehört auch die praktische Seite, das Herstellen der einzelnen Präparate, das sehr viel Aufmerksamkeit und Hingabe erfordert, vor allem weil es eingebunden ist in

den zeitlichen Jahresablauf. Auch das gehört zu den Aufgaben des Lesekreises, hier dabei zu sein und soweit als möglich auch mitzuwirken.

In diesem Jahr traf uns ein tragisches Ereignis. Hugo Melde, der jahrelang aktives Mitglied unseres Kreises war, starb am 28. Januar, nachdem er einige Tage zuvor von einer Leiter gestürzt war. Er hinterlässt zwar eine schmerzliche Lücke, denn er war immer ein aufmerksamer Zuhörer, aber auch einer der aktivsten Frager. Aber für die, die ihn länger kannten, ist es so, als ob er im Geistigen weiter anwesend ist und mit Interesse die Arbeit weiter begleitet, was ihr gewissermaßen eine neue Note verleiht.



Das Leben eines Hoforganismus, aber überhaupt jedes lebendigen Organismus, ist immer eingebunden in die Rhythmen des Lebens von Erde und Kosmos. Dadurch entstehen bei den Gesprächen im Lesekreis auch oft tiefe Fragen: Was ist dieses Leben eines Organismus? Woher kommt das Leben, was ist sein Ursprung? Wie hängen Seelisches und Lebendiges zusammen? Wie wirken die Kräfte der Seele, Denken, Fühlen und Wollen, herein in das Leben? Was sind geistige, seelische, lebendige und physische Kräfte und Substanzen?

Das hat uns dazu gebracht, als es jetzt am Ende des Büchleins von R. Issler um ein neues Thema ging, ein Werk auszuwählen, das solche Fragen direkt angeht: „Das menschliche Leben vom Gesichtspunkt der Geisteswissenschaft (Anthroposophie)“ von Rudolf Steiner. Das ist ein von Steiner überarbeiteter und erweiterter Vortrag. Außerdem ist noch ein weiterer Vortrag

und Aufsatz in diesem Büchlein enthalten, deren Bearbeitung wir uns noch vorenthalten.

Die anthroposophische Geisteswissenschaft, die ganz ernst macht mit einem spirituellen Weltbild, in das z.B. auch die Homöopathie gehört, ist heute sehr umkämpft. Es ist unbequem und entspricht nicht den üblichen Gepflogenheiten, sich auf ihre Gedankengänge und Sichtweisen einzulassen. Würde das, vor allem das Bekämpfen, so weitergehen, hätte das für die biodynamische Landwirtschaft, natürlich auch für die anderen praktischen Zweige der Anthroposophie, fatale Folgen. Zum Glück regt sich aber Widerstand, so dass z. B. in jüngster Zeit der Gesundheitsminister sein Gesetz gegen Homöopathie zurückziehen musste.

Wenn wir uns jetzt in unserem Lesekreis mit ganz grundlegenden Fragen der Anthroposophie befassen wollen, die ja eigentlich auch ganz praktische Lebensfragen beinhalten – zum Beispiel: Wachen, Schlafen, Träumen, Geburt, Tod, Leben vor der Geburt, Leben nach dem Tod, Schicksal, Gesundheit, Krankheit, Nahrungsmittel, Lebensmittel, Nährkraft, Lebenskraft etc., so geht es ja ganz allgemein auch darum, sich ein Menschen- und Weltbild zu erarbeiten, das unser Menschsein beleuchten, befruchten, ja begründen kann.

In aller Bescheidenheit darf vielleicht gesagt werden, dass auch eine solche Arbeit am Menschentum angesichts der heutigen Weltlage nicht von geringer Bedeutung sein dürfte.

Wir würden uns freuen, wenn unser Anliegen auch bei anderen Menschen Interesse wecken würde. Du bist herzlich willkommen in unserem Lesekreis!

Zum erwähnten Buch: „Das menschliche Leben vom Gesichtspunkt der Geisteswissenschaft (Anthroposophie)“ von Rudolf Steiner: Taschenbuch Rudolf Steiner Verlag Dornach, Nr. 612, ISBN 3-7274-6120-9

Heiner, Wolfgang und die anderen Freundinnen und Freunde des Lesekreises

ECHT SCHAF

Die Schäfer berichten aus dem vergangenen Jahr...

Lammzeit

Wir hatten eine beabsichtigt späte und kurze Lammzeit, in der wir innerhalb von 4 Wochen ca. 69 Geburten betreut haben. Ein kleiner Teil der Herde wurde nicht vom Bock gedeckt und durfte in diesem Jahr eine Auszeit nehmen. So konnten wir in diesem Jahr wieder eigene Milch verarbeiten, hatten aber dennoch etwas Freiraum für unsere anderen Bereiche.

Käserei

Nachdem Friedhelm die letzten 25 Jahre die Käserei geleitet hat, widmete er sich dieses Jahr der Vermarktung und anstehenden Baumaßnahmen. Ulrike ist in der Käserei wieder aktiv und es macht ihr großen Spaß neue Schafkäse-Variationen auszuprobieren. So gibt es leckere Rohmilchfrischkäse, Quark und Fruchtjoghurt.

Eselwanderungen

Seit diesem Jahr haben wir neben unsere drei Reitpferden und zwei Ponys nun auch drei Esel, mit denen wir mit unseren Ferienkindern und anderen Interessierten durch die umliegenden Wälder und Felder wandern.

Der Weg ist das Ziel, und so lernen wir außerordentlich viel von diesen wunderbaren Tieren mit den samtweichen, langen Ohren.

Der **wolfssichere Festzaun**, den wir im Jahr 2023 um eine 9 ha große Weide errichtet haben, hat sich bewährt. Wir haben an der Waldseite mehrere Grabeversuche wahrgenommen, die nicht vom Fuchs oder Wildschwein stammen. So konnten wir diese Weide auch als Nachtweide nutzen, auf der die Tiere gerne fressen, wenn es tagsüber zu heiß ist.

Viele **neue Mitarbeiter** leben nun mit uns auf dem Hof und bringen den Betrieb im kommenden Jahr weiter, weil dadurch neue Freiräume entstehen. Nuria und Lenni machen bei uns seit September ein Freiwilliges Ökologisches Jahr

(FÖJ). Felix und Cato machen eine Lehre und Yves, ein junger Mann aus Madagaskar, macht einen Bundesfreiwilligendienst. Alle lernen das gesamte Spektrum des Betriebes kennen und können über die Zeit tiefere Einblicke in die einzelnen Bereiche bekommen. Darüber hinaus besuchen uns auch immer wieder für kürzere Zeit WWOOFer (willing workers on organic farms) aus der ganzen Welt, die unsere Art der Landwirtschaft kennenlernen wollen und ihre Arbeitskraft einbringen. Wir freuen uns sehr mit diesen engagierten Menschen zusammenleben und arbeiten zu dürfen und blicken voller Vorfreude auf das nächste Jahr...

No budget, No profit, but happy



Das **gemeinnützige Filmprojekt „Flossenengel“** unseres Kulturvereins Land Kultur Gut Ogrosen e.V. zum interkulturellen Dialog ist in diesem Jahr entscheidend vorangekommen. Erste Filmaufnahmen konnten wir schon im vergangenen Jahr machen, als wir bereits sehr authentische U-Bootaufnahmen, Unterwasseraufnahmen und sogar vor und während eines Konzertes der Punkrockband Feine Sahne Fischfilet in Leipzig mit unseren Protagonisten drehen durften. In diesem Jahr ging es um die zentralen Szenen des Films mit wichtigen Dialogen an verschiedenen Orten in Berlin, aber auch im Umland und auf Usedom. Alle Beteiligten der Crew, Schauspieler/innen, Kamera- und Tonleute machen durch ihr unermüdliches Engagement dieses Projekt erst möglich. Auch im Gespräch über den Film mit Kunden und

Freunden spüren wir einen riesigen Rückenwind und angebotene Unterstützung (z.B. ehrenamtliche Englisch-Untertitelung/Blindenfassungen). So freuen wir uns schon darauf, wenn wir die letzten 6 Drehtage bis zum Frühjahr fertigbekommen und ein Editor/Editorin das ganze

Filmmaterial zu einem Ganzen formt. Weitere Hintergründe zum Filmprojekt könnt ihr gerne auf unserer Webseite <https://flossenengel.de> einsehen.

Friedhelm und Ulrike Plaß

ALLES ANDERS, ALLES GLEICH

Das Ziegenjahr 2024

Auch 2024 war für die Ziegen und ihre Hirten am Gut Ogrosen wieder ein ereignisreiches Jahr. Vieles lief in unserem sechsten Jahr hier in Ogrosen in bekannten Mustern, aber einiges war auch sehr anders als in den Vorjahren.



Die Lammzeit und damit das Ziegenjahr begannen am 7. Februar. Rosenrot, eine unserer ältesten Ziegen (man erkennt sie an ihrem weißen Fell) eröffnete den Reigen, der milde Winter sorgte für eine relativ reibungslose Lammzeit. Und für einen frühen Weideauftrieb, am 12. April ging es schon raus aus dem Stall und 24/7 auf die Weide. Jetzt, 6 Monate später (wir schreiben diese Zeilen Anfang November), sind wir immer noch draußen und warten auf die erste längere Frostperiode, um den Weideabtrieb und damit die Rückkehr in unseren Winterstall einzuläuten.

Insgesamt war das Jahr geprägt von ungewöhnlich viel Niederschlägen (für unsere Verhältnisse hier in der Niederlausitz), die Weide wuchs stets nach, es war teilweise sogar schwierig zwischen den vielen Regentagen einen guten Zeitpunkt für den Heuschnitt zu finden. Nach den vielen

Dürrejahre eine willkommene Abwechslung, die aber auch wieder deutlich macht, dass man als Landwirt stets anpassungsfähig sein muss, in diesen Zeiten des bereits deutlich spürbaren Klimawandels gilt das wohl mehr denn je.

Eine Maßnahme zur Anpassung an den Klimawandel, mit der wir uns jetzt seit gut zwei Jahren intensiver beschäftigen, ist die Etablierung eines Agroforstsystems auf unseren Flächen. Der Begriff „Agroforstsystem“ ist an sich ja erstmal etwas technisch und sperrig – er bedeutet ganz grundsätzlich einfach, dass auf einer landwirtschaftlichen Fläche Forst (die Pflanzung und Nutzung von Bäumen) und Acker (der Anbau von meist einjährigen Kulturen) kombiniert werden.

Ein Agroforst kann verschiedene Landbausysteme kombinieren, z. B. ganz klassisch die Streuobstwiese, also die Kombination von Obstanbau und Weidenutzung, oder eine Kombination von Werthölzern und Ackerkulturen. Hierbei werden die Bäume in parallelen Reihen gepflanzt, deren Abstände so gewählt sind, dass eine Bestellung, Bearbeitung und Ernte der Ackerkulturen mit Landmaschinen gut möglich ist.

Wir haben uns vor allem mit Agroforst beschäftigt, weil die Bäume zum einen durch die Schaffung eines kühlenden und wasserhaltenden Mikroklimas, zum anderen durch einen mittel- bis langfristig höheren Humusanteil im Boden die Hitze und Trockenheit der Niederlausitzer Sommer abfedern können und wir uns deshalb

eine stabilere Ertragslage auf unseren Weideflächen erhoffen.



Unsere Ziegen lieben es, junge Gehölze und Blätter in ihrer Futterration zu finden. Vor die Wahl gestellt, ziehen sie fast immer die Blätter am Baum dem Gras am Boden vor. Dies hat auch gesundheitliche Gründe: Gerbsäuren und andere wertvolle Inhaltsstoffe wirken sich förderlich auf die Verdauung aus und helfen gegen Parasitenbefall. Wir planen deshalb, einen Teil der Agroforststreifen auch als Futterhecken zu nutzen, wobei hier ein zu starker Verbiss durch die Ziegen fatale Folgen für die Gehölze haben kann, da werden wir uns vorsichtig an die richtige Dosierung herantasten.

Im März dieses Jahres haben wir unsere erste Teilfläche mit Stecklingen verschiedener Pappel- und Weidensorten bepflanzt, inzwischen haben die jungen Bäume teilweise bereits eine Höhe von mehr als vier Metern erreicht. Wer aus Ogrosen kommend Richtung Calau oder Altdöbern fährt, kann hinter dem Ortsausgang auf der rechten Seite einen Blick auf die langen Baumstreifen werfen.

Unterstützt bei Planung und Umsetzung des Agroforsts haben uns eine Gruppe von Studierenden der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde, und das FulaWi Projekt (<https://futterlaub.de/>) mit den Projektpartnern Triebwerk und Lignovis, vielen Dank!

Eine weitere Neuerung dieses Jahres war der Auszug des Kuhkäseteams um Robert & Lena Dommel aus unserer Gemeinschaftskäserei in die große neue Käserei gegenüber vom Kuhstall. So blieben wir Ziegenkäser allein in der alten Käserei zurück, und auch wenn wir den tagtäglichen Austausch mit der Kuhkäsemannschaft vermissen, haben wir etwas Ruhe und viel Platz gewonnen, der Käse hat darunter gewiss nicht gelitten. Im kommenden Winter werden wir die Gelegenheit nutzen und in der Produktionspause, die es in der Gemeinschaftskäserei so nicht geben konnte, einige Umbau- und Instandsetzungsarbeiten durchzuführen. Wir wollen in Zukunft unser Käsesortiment weiterentwickeln und probieren die gute Qualität weiter auszubauen.

Insgesamt war es wohl ein gutes Jahr auf dem Ziegenhof, vielen Dank an unsere vielen Helfer, besonders hervorheben möchten wir an dieser Stelle Jule, die uns in der Lammzeit super unterstützt hat, und Christine, die im Sommer eine große Hilfe war. Toll eingefunden hat sich auch Marlene, die neue FÖJlerin seit September dieses Jahres. Wie es inzwischen Tradition ist, hat auch sie einen graphischen Beitrag zur Höfezeitung geleistet, Thema: die mythologische Ziege.

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

Daniel Baumgart & Cecilia Abel

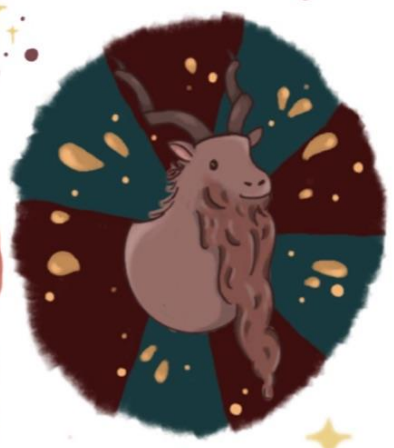
Mythologische Ziegen

1.

Die Ziege war eines der ersten domestizierten Tiere und das ist schon 9000 Jahre her. Weil wir auch immer Mythenmacher waren, um unser Leben besser einordnen zu können, sind Ziegen in unseren Geschichten und Religionen schon lange mit dabei.

2.

Götter aus allen möglichen Weltreligionen haben nicht nur die märchentypischen Charaktereigenschaften von Ziegen, Intelligenz, Gerissenheit und Fruchtbarkeit, sondern auch ihr Aussehen.



3.

Pan aus den griechischen Sagen ist halb Mensch halb Ziege, Loki aus der nordischen Mythologie wird oft mit Hörnern einer Ziege dargestellt und Naigamesha aus indischen Traditionen hat einen Ziegenkopf. Bei uns ist es der Teufel selbst der mit Ziegenhörnern oder einem -kopf abgebildet wird.

4.

Obwohl unsere Ziegen auch gerne mal ein bisschen stänkern, sind sie liebe, gesellige und neugierige Tiere, die nicht weiter von Teufeln entfernt sein könnten.



5.

So sieht unsere Ziege namens Loki aus.

6.

Wie nützlich Ziegen sind haben schon Wikinger gewusst und so hat Thor, einer der wichtigsten Götter im Norden, zwei Ziegen die seinen Wagen ziehen. Aber auch Zeus, der griechische Götterkönig, wurde mit der Milch der Ziege Almathea aufgezogen.

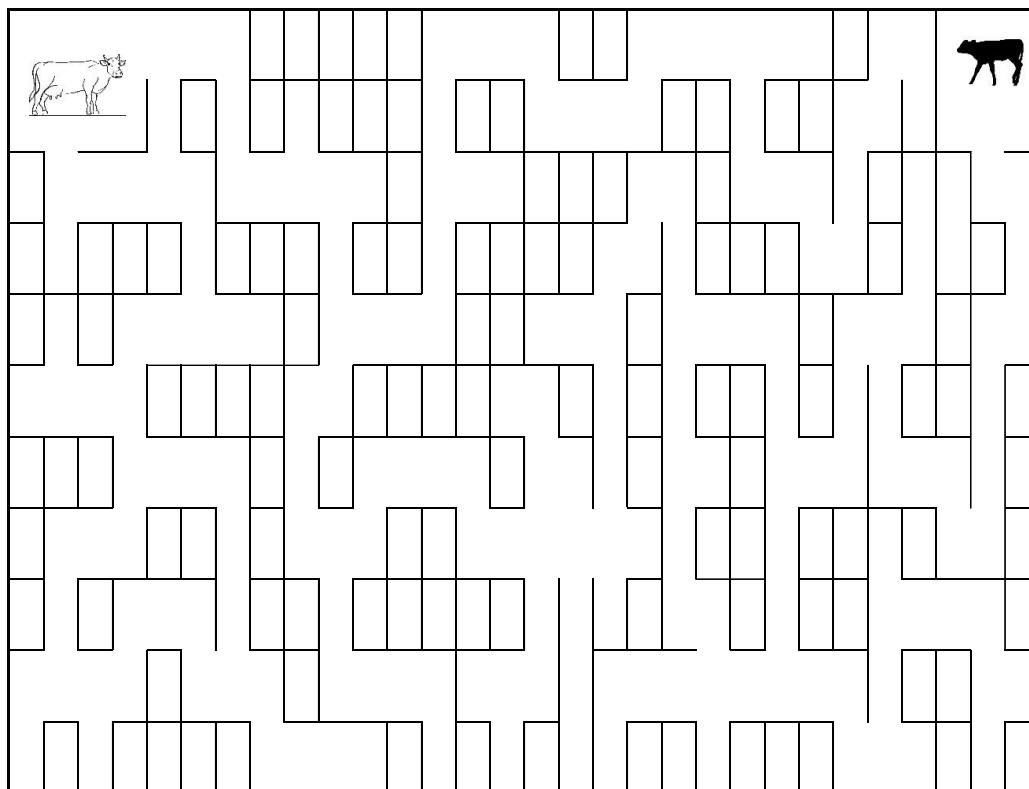
7.

Wie gut Ziegenmilch schmeckt wissen wir natürlich auch ;)



RÄTSELSPAB

Kannst du helfen, dass Kuh und Kalb wieder zusammenfinden?



IMPRESSUM HOFGESCHEHEN:

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

Herausgeber: Gut Ogrosen, Ogrosener Dorfstraße 35, 03226 Vetschau

Für die Texte sind die jeweils genannten Autoren verantwortlich.

Bildnachweise:

Ben Böhm Titelbild, Seiten 2, 3, 4 links, 5, 6 unten, 7, 10, 14;

Lennard Zitzmann Seite 4; Lukas Bürkner Seite 6;

Klara Lang Seite 8, 19; Markus Nowoiski Seite 8;

Maddalena Sartori Seite 9; Toni Lütke Schwienhorst Seite 11;

Kulturland Ogrosen Seite 12, 13; Werner Schnellen Seite 15;

Ziegenhof am Gut Ogrosen GbR Seite 16, 17; Marlene Emilia Mayer Seite 18

Layout: Yvonne Weller & Lena Dommel

© Copyright 2024 Gut Ogrosen - Alle Rechte vorbehalten