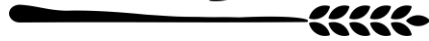




Gut Ogrosen



Hofgeschehen

eine kleine Höfezeitung



Dezember 2025

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.



AUS DEM INHALT

Acker, Wiese und Weide	3
Früchte in Hülle und Fülle	4
Ogroseener Weiderind	5
Gewinn und Verlust	7
aus der Spülküche	8
Marktgeschehen	8
Hofladenpost	9
Rund um die Hirse	11
Ausflug in Reddern	12
Nutrinet	13
Wenig Stoff	14
Holzweg	15
Quer durchs Gut	16
Alterswohnen in Reddern	16
„Aufgepasst!“	17
Gemeinsam schaffen wir das	18
Filmprojekt „Flossenengel“	19
Mitteilung aus unserem Lesekreis	20
Neues vom Kulturland Ogrosen	22
Echt Schaf	24
Das verflixte 7. Jahr	25
Rätselspaß	27
Der Große Ziegenwissenstest	28
Mandala	29
Impressum Hofgeschehen	30

ACKER, WIESE UND WEIDE

Ein kleiner Jahresrückblick

Wie in jedem Jahr hat das Wetter mit den prägendsten Einfluss auf das Jahr eines Bauern. Das Jahr 2025 war in dieser Hinsicht kurios und ganz anders als üblich. Wir haben in diesem Jahr im Juli zur Hauptgetreideernte nahezu genau so viel Niederschlag gehabt wie in den Monaten Januar bis Juni. Das Frühjahr begann sehr trocken, was für die Etablierung der frühen Sommerkulturen wie Hafer, Linsen und Lein nicht schlecht war. Eine gute Befahrbarkeit und ein gutes Saatbett sind Grundvoraussetzungen für eine gute Kulturentwicklung. Auch das Striegeln von Winterweizen, Dinkel, Winterhafer und Roggen hat sehr gut geklappt, allerdings war es zu Beginn des Monats Mai dann schon so trocken, dass ich große Bedenken hatte, wie wir es bis zur Ernte ohne notreife Getreidebestände schaffen sollten. Geholfen hat uns dabei der außergewöhnlich kühle Mai, der die Verdunstung stark gebremst hat.



Leider kam es Ende Mai/Anfang Juni besonders auf den leichten Standorten in vielen Kulturen zu Trockenschäden. Besonders die Linsen, aber auch der Lein, haben darunter stark gelitten. Nach der außergewöhnlich frühen Linsenernte und der des Winterhafers, hat im Juli, pünktlich zu Erntebeginn der meisten Druschkulturen, der Regen begonnen - und zwar außergewöhnlich viel Regen. Dank unserer Getreidetrocknung und des Engagements der Mitarbeiter konnten wir trotzdem mit unserer Ernte zügig voranschreiten und unsere guten Qualitäten sichern. Glücklicherweise haben wir zuerst all unseren Hafer geerntet, bevor der große und für Ogrosen untypische

Hagel kam. Mitte Juli gab es hier rund um Ogrosen einen Hagel, bei dem fingernageldicke Hagelkörner vom Himmel gefallen sind. Zwischenzeitlich lag hier eine fast 5 cm dicke Eisschicht. Der Schaden im Roggen und Weizen hielt sich zum Glück in Grenzen, aber der Hafer mit den locker in der Rispe sitzenden Körnern wurde zu nahezu 70 % vom Hagel gedroschen.

All der Regen war für die Ernte mühselig, aber das Futter sprießte wieder und auch für die Sonnenblumen und Hirse war es die Rettung in letzter Not.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder einiges Neues ausprobiert. Das erste Mal haben wir Mariendisteln kultiviert, was im Anbau und in der Ernte sehr erfolgreich funktioniert hat.



Beim Hanf hatten wir uns dazu entschlossen, eine neue Sorte auszuprobieren, da sie geschmacklich noch milder und nussiger sein soll. Dieser Bestand hat sich prächtig entwickelt, und zwar so prächtig, dass er teilweise 3 bis 4 Meter hoch war. Bei der Ernte mussten wir jedoch feststellen, dass so hohe Hanfpflanzen mit unserer Technik nicht erntbar sind. Die

Fasern haben sich um die Dreschtrommel und Lager gewickelt. Am Ende haben wir nur 20 % der Fläche beerntet, wo der Bestand nicht so hoch war. Den Rest mussten wir leider mit der Scheibenegge einarbeiten, nach drei Druschversuchen und vielen Problemen hatten wir genug.

So bietet jedes Jahr und jede Kultur so seine Herausforderungen. Die Kulturen, die sich in

diesem Jahr am tollsten entwickelt hatten, waren die Hirse, aber auch der Dinkel. Am schwierigsten war es in diesem Jahr mit dem Öl-Lein. Das schlechte ist, dass der Ertrag wirklich grausig war, aber da wir die Anbaufläche ausgedehnt hatten, wird es für unsere eigene Ölmühle reichen; nur ein externer Verkauf von Lein kann in diesem Jahr nicht stattfinden.

Lucas Lütke Schwienhorst

FRÜCHTE IN HÜLLE UND FÜLLE

Ogroseener Obsternte

An das Jahr 2025 werden wir uns wahrscheinlich auch immer so erinnern: „Das war doch das Jahr mit einer so unbeschreiblich reichen Apfelernte.“

Im letzten Jahr, 2024, da hat der späte Frost im April die Blüten erwischt und in der ganzen Lausitz gab es fast keine Früchte. Aber dann in diesem Jahr, da hatte man den Eindruck, alles was im letzten Jahr ausbleiben musste, das sollte in diesem Jahr nachgeholt werden. Schon im Frühjahr gab es eine zeitige und üppige Blüte und Gott sei Dank auch ohne Frost.

Die Beerenfrüchte (Schwarze- u. Rote Johannisbeeren, Stachelbeeren und Jostabeeren) und Kirschen haben uns im Juli gut versorgt. Eine schöne Gelegenheit Marmeladenvorräte anzulegen.

Ende Juli waren die ersten Klaräpfel reif, auch bei denen gab es dann schon reichlich zu ernten.

Nachdem die erste Jahreshälfte doch sehr trocken war, ohne dass dabei drastische Trockenschäden aufgefallen waren, fielen dann in den letzten drei Juli-Wochen etwa 150 mm Niederschlag. Für die ganze Natur und hier für die Apfelbäume, war das ein großer Segen. So viele befruchtete Blüten hatten kleine Apfelanlagen hervorgebracht und die waren nun hervorragend mit Wasser versorgt. Viele, viele Früchte konnten nun zu großen Äpfeln ausreifen.

Die etwa 30 Bienenstöcke die hier in Ogrosen stehen, haben sicherlich zur guten Befruchtung beigetragen.

Unsere Obstbäume stehen auf einer kleinen Obstwiese am Landarbeiterhaus und auf einer Obstwiese im Park auf der vor allem auch sehr alte und große Bäume zu finden sind. Die meisten Obstbäume aber säumen den Weg von Ogrosen nach Ranzow und dann noch einige Bäume den Weg von Ogrosen Richtung Buchwäldchen.



Viele verschiedene Apfelsorten sind zu finden: Elstar, Berner Rosenapfel, Cox Orange, Topaz, Rebella, Boskop, Spartan, Albrechtsapfel, Goldparmäne, Gelber Köstlicher, Kanadarenette, Ananasrenette, Biesterfelder Renette, Orelansrenette.

Die Freude an den Obstbäumen wird für uns nicht erst im Herbst auffällig, wenn es die reifen Äpfel gibt, sondern schon im Frühjahr, wenn die Bäume blühen.

Die weißen, manchmal etwas zum rosa changierenden Farben der Blütenblätter sind eine starke Bereicherung des Landschaftsbildes. Die grünen Blätter stehen ja noch in den „Startlöchern“ und die vielen kleinen Blütenblätter setzen allein den Farbpunkt. Ein schöner ‚Farbrausch‘ und wer eine besonders gute Nase hat, der riecht auch den süßen Duft der Blüten. Gute Zeit für einen unbeschwert, beglückenden Spaziergang.

Eigentlich ist der Spaziergang zu dieser Zeit noch attraktiver als im Sommer, denn wenn man die reifenden Früchte bewundern kann, weiß man doch auch schon, dass sich bald zu kümmern ist mit Pflücken und Auflesen.

In diesem Jahr wollten die Obst- bzw. Apfelbäume wohl eine ‚Meisterschaft gewinnen‘: und hatten dann mehr Äpfel als sie tragen konnten.

Bei nicht wenigen Bäumen sind dann leider auch Äste abgebrochen und ein Baum hat sich vollständig auf die Seite gelegt. Den haben wir dann wieder aufgerichtet und die Krone drastisch zurückgeschnitten. Mal sehen wie der in das nächste Jahr kommt?



Aus 5 t Äpfeln haben wir Saft pressen lassen und ca., anderthalb Tonnen Äpfel gepflückt und ins Lager genommen – ein großer Wintervorrat.

Als wir vor 35 Jahren in die Lausitz gekommen sind, gehörten die Obstbaum-Alleen in Ogrösen zum Landschaftsbild. Das hat uns gleich gut gefallen, gerne kümmern wir uns um deren Erhaltung.

Heiner Lütke Schwienhorst

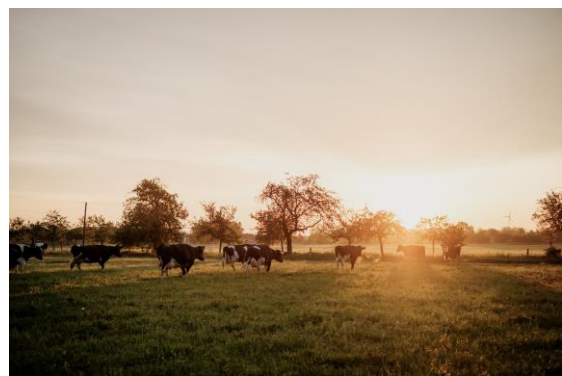
OGROSENER WEIDERIND

Plädoyer für den gemäßigten Fleischkonsum

Wer in diesen Tagen Medien konsumiert und nicht schon von den allgegenwärtigen kumulativen politischen Krisen erschlagen wird, erhält den Eindruck, sofern er sich vom inflationär gebrauchten moralischem Zeigefinger überhaupt noch beeindrucken lässt, dass er schleunigst aufhören sollte, Auto zu fahren, mit den falschen Rohstoffen zu heizen und Fleisch zu essen bzw. sich zumindest doch gehörig dafür schämen sollte, wenn er es doch tut.

Wie kann man also in dieser Grundstimmung noch Landwirtschaft betreiben, Kühe melken und sogar Tiere schlachten und essen?

Allem voran: Ja, man kann – und das sogar, wie ich persönlich finde, mit einer gewissen Vorbildwirkung:



Rinder, insbesondere jene, die auf der Weide gehalten und mit sehr geringen Mengen bis keinem Kraftfutter gefüttert werden, sind und werden auch in Zukunft ein nicht wegzudenkender Teil der menschlichen Ernährung sein. Die weltweite Anbaufläche für Marktfrüchte ist begrenzt und es tobt schon seit Jahren ein regelrechter Kampf zwischen den 3 Ts: Teller,

Trog und Tank. Was wird angebaut und wo landet es zum Schluss? Wie sind wir in der Lage nachhaltig und langfristig Menschen zu ernähren, wenn wir auf Wiederkäuer verzichten? Die einzigartige Fähigkeit, mit ihrer Verdauung durch den Pansen 'minderwertige', nicht marktfähige Produkte in hochwertiges, tierisches und damit für den Menschen verwertbares Eiweiß zu verwandeln, ist auch in Zukunft nicht ersetzbar - weltweit gibt es rund 3 Milliarden Hektar Grünlandfläche, die nur auf diese Weise für die menschliche Ernährung genutzt werden kann. Desweiteren erfolgt durch ihr Fleisch eine zum Teil schwer zu ersetzende Versorgung mit Mineralstoffen und Vitaminen, zum Beispiel Eisen.

Auf unserem Hof sieht das konkret so aus:

Unsere Kälber saufen 3-4 Monate Milch, werden dabei allmählich an Heu, während der Weidesaison an frisches Gras und geringe Mengen an betriebseigenem geschrotetem Getreide, um den Wachstumsknick um das Absetzen herum so gering wie möglich ausfallen zu lassen, gewöhnt und kommen im Frühjahr, Sommer und Herbst anschließend auf die Vollweide, die auf unserem ackerbetonten Standort aus einer Klee-Luzerne-Gras-Mischung besteht und gleichzeitig der Motor unserer vielfältigen Fruchtfolge ist.

Selbst im Winter – im letzten Jahr bis Ende Januar – und ich hoffe, in diesem auch wieder vergleichsweise lange – können wir bei etwas milderer Witterung mit wenig Schneefall,mäßigem Frost und nicht zu feuchten Flächen mit den Tieren, Zwischenfrüchte und im letzten Schnitt nicht gemähte Futterflächen beweideten, sodass sie bei günstigen Bedingungen im Jahr nur 2-3 Monate im Stall verbringen müssen. Dies auch dank Anschaffung eines neuen Zaunsystems, mit dem wir in kurzer Zeit Zäune auf- und wieder abbauen können

Das ist zum einen für uns eine enorme Arbeitserleichterung: die Tiere fressen das Futter ja direkt auf der Weide, es muss also nicht aufwändig geworben und nachher im Stall gefüttert werden. Wir benötigen weniger Stroh als Einstreu, müssen nicht so häufig ausmisten und anschließend den Mist nicht

wieder auf den Futterflächen ausbringen, er bleibt ja ohnehin direkt dort, wo er benötigt wird.



Zum anderen ist diese natürliche Form der Haltung entscheidend für die Fleischqualität der nachher geschlachteten Tiere.

Die Milchkuhhaltung hat normalerweise ein paar ungeliebte Stiefkinder: die Bullenkälber. Diese werden nicht aufgezogen, sondern frühestmöglich, in der Regel nach 4 Wochen, über einen Händler an einen unter Umständen im Ausland liegenden Mastbetrieb weiterverkauft.

Uns gelingt es jedoch in den letzten Jahren immer besser ein paar Bullen- und vor allem nach Kastration im Kälberalter auch Ochsenkälber großzuziehen. In Zukunft soll diese Sparte durch einen Stallumbau auch noch erweitert werden, sodass wir neben den ohnehin zur Zucht und Mast aufgezogenen weiblichen Tieren auch alle männlichen behalten können.

Das durch die extensive Weidehaltung bedingte langsame Wachstum unserer Tiere der Rasse Deutsches Schwarzbuntes Niederungsgrind, einer klassischen Zweinutzungsrasse, die nicht nur akzeptable Milchmengen, sondern auch eine ausgezeichnete Fleischqualität aufzuweisen hat, ist also die Voraussetzung für die exklusiven Fleisch- und Wurstwaren, die Sie Woche für Woche im Hofladen und auf den Märkten erwerben können. Es sorgt für eine gute Marmorierung und damit einhergehend ausreichend intramuskuläres Fett, das nachher als Geschmacksträger fungiert und für die Zartheit und Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist.

Die achtungsvolle Tötung und Hofschlachtung findet äußerst stressarm statt, sodass die in den Muskelzellen gespeicherte Energie nach dem Tod für eine gute Säuerung sorgt und das Fleisch somit schmackhaft und haltbar wird. Es schließt sich eine mindestens zwei Wochen dauernde Fleischreifung durch Abhängen an, durch die die kräftigen Muskelfasern aufgelöst werden und das Fleisch seine Zartheit erlangt. Jene und das durch das langsamere Wachstum bedingte höhere Schlachtalter führen zu einer dunkleren Fleischfarbe als bei intensiver Stallmast. Auch die Farbe des Fettes kann sich bei Weiderindern unterscheiden: Sie kann einen leicht gelblichen Ton aufweisen, was auf den positiven höheren Carotingehalt zurückzuführen ist.

Bei der anschließenden Zerlegung nach dem Abhängen verwenden wir zunehmend neben den typischen deutschen auch amerikanische Zuschnitte, zum Beispiel das Flanksteak, um das Fleisch des Tieres zu so großen Teilen wie möglich zu verwerten.

Weiderindfleisch ist ein besonderes Fleisch. Es stammt aus regionalen Kreisläufen und hat besondere ernährungsphysiologische Eigenschaften. Es unterstützt Kleinbauern, leistet weltweit einen wichtigen Beitrag zur Ernährung der Menschen und wird dies auch in Zukunft tun.

Guten Appetit!

Lukas Bürkner

GEWINN UND VERLUST

Unterwegs auf der Milchstraße

Anlässlich der Prämierung unserer Berta als „Best German Cheese“ bei den World Cheese Awards in Bern (Schweiz) halte ich es für angemessen, einige Zeilen zum Thema Verlust zu formulieren. In Brandenburg verändert sich die Struktur milchviehaltender Betriebe und Käsereien beängstigend schnell. Selbst einige bekannte ökologisch wirtschaftende Leuchttürme haben derart starke Schwierigkeiten, dass Sie einen bedeutsamen Teilbereich Ihrer landwirtschaftlichen Urproduktion aufgeben: Milch und Käse. Kleinbetriebe finden oftmals keine Nachfolger, brauchen Personal oder wissen nicht, wie sie dieses entlohnen sollen. Ökologische Landwirtschaft in Kombination mit Verarbeitung und Direktvermarktung. Jahr für Jahr erodiert schleichend das Potential für nachhaltige Lebensmittelerzeugung. Ist diese Entwicklung erwünscht?

Ich freue mich über die Auszeichnung vor allem, weil wir (wenn auch nur für einen kurzen Moment in dieser kurzlebigen und von Reiz überfluteten Umwelt), darauf aufmerksam machen können. So gesehen ist Berta für mich ein Käse, der im Nachgang zum Handeln aufruft. Ein Käse, der bis zu 15 Monate mit seinen 30 kg im Käsekeller liegt und unbeeindruckt

ganz langsam vor sich hin reift. Ein Käse, den es nur geben kann, weil engagierte Melker statt Roboter im Melkstand Tag für Tag Hand anlegen und junges Stallpersonal die unzähligen Routine- aber auch außerplanmäßigen Arbeiten verrichtet. Ein Käse, bei dem man besser nicht jede Stunde Arbeitszeit aufschreibt.



In diesem feierlichen Moment geht ein ganz großer Dank an meinen Käselehrmeister Pius Hitz aus der Bergkäserei Vorderfultigen, der übrigens in diesem Jahr den World Cheese Award mit seinem 18-monatigen Gruyere gewonnen hat. Im Frühjahr 2021 durfte ich ein Praktikum für die Planung unserer neuen Kä-

serei bei ihm absolvieren. Seine Hingabe und Perfektion haben mich zutiefst fasziniert. Welchen Preis man privat als Käser zahlen muss – das konnte er mir auch realitätsnah vermitteln. Ihm verdanken wir heute nahezu alle Instrumente, sowohl fachlich als auch in Form

von Geräten, die wir zur Herstellung der Berta benötigen.

Danke Pius, du Käseweltmeister!

Robert Dommel

AUS DER SPÜLKÜCHE

Ein tiefer Blick ins Glas

Käsen stellt sich vielleicht manch einer romantisch vor – keine Sorge, das ist es auch oft – doch man kann sich kaum vorstellen, wie viel der Zeit man mit Spülen verbringt. Der Käsekessel, die Formen, Tische und Eimer, Böden, Wände, Abflüsse. Doch machen wir ja nicht nur Käse sondern auch Frischprodukte. Ach so, und auf Märkten sind wir auch – also kommen noch dazu: Marktbehälter, Boxen, Quarkwanne, Besteck, Messer, Bretter – und Pfand!

Das Glaspfand ist vielleicht das besonderste Spülgut, denn es wurde bei uns aufgefüllt, ist zum Kunden gegangen und kommt leer zurück. Da heißt es dann Abdeckeln, Schnuppersen, Sortieren, Vorspülen, Spülen, Nachspülen. Schon beim ersten Schritt kann man meistens erkennen, in welchem Zustand das Glas zurückgekommen ist. Zischt es beim Öffnen, sollte man das Glas gleich zur Kategorie „besonders gründlich vorspülen“ verbannen. Wachsen schon grün-blaue Fäden aus dem Deckel, dann hilft nur noch der schnelle Wurf in die Tonne, bevor sich die Sporen überall

verteilen „Stopp, nicht in die Produktion überfliegen. Nein – auch nicht in den Reiferaum. Da können wir euch gar nicht gebrauchen....“

Hat man aber mal eine Kiste mit sauberen und trockenen Gläsern, dann steigt die Laune beim Spülteam, man hört ein Pfeifen aus dem Spülraum, rhythmisches Glasklirren, das regelmäßige Zischen der Spülmaschine. Eigentlich eine ganz schöne Aufgabe – sauberes noch sauberer machen – dabei den Gedanken freien Lauf lassen, Singen, ein wenig Schwitzen in der Spülsauna. Danach fühlt man sich richtig frisch!

Vielleicht ist dies nochmal ein Motivationskick für alle NutzerInnen des Glaspfandes – macht unser Spülteam glücklich, bringt uns saubere und trockene Gläser und Flaschen zurück. Wir danken es euch mit einer extra Portion Liebe im nächsten Glas Joghurt und guter Laune im Lassi!

Lena Dommel

MARKTGESCHEHEN

Frischling oder Camembert?

Ihr wisst es bestimmt! Der grüne Käseverkaufshänger rollt jede Woche drei Mal auf den Wochenmarkt. Donnerstag nach Senftenberg (08:00 – 14:00 Uhr), Freitag nach Lübben (08:00 -15:00 Uhr) und Samstag nach Cottbus an die Oberkirche (06:00 - 12:00 Uhr). Dort treffen sich dann alle, um den beliebten Quark, viele heiß begehrte Käsesorten und ein bisschen hausgemachte Wurst zu kaufen. Immer am ersten Wochenende im Monat gibt es

außerdem frisches Rindfleisch. Ab sofort sogar auch Eier. Natürlich aus Bio-Freilandhaltung vom Gut Ogrosen.

Viele von euch haben sich schon durch unser ganzes Sortiment gekostet und kennen ihre Lieblingsarten bereits, andere sind gerade dabei und entdecken jede Woche neue Produkte für sich.

Den sogenannten „Frischling“ zum Beispiel. Er ist in Anlehnung an Mozzarella entstanden.

Wir haben ihn in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen im Angebot. Tomate/Zwiebel, Kümmel, bunter Pfeffer und Bärlauch oder Basilikum (im Wechsel der Jahreszeit). Der Frischling eignet sich für fast alles: er ist köstlich auf der Stulle, im Salat, für Tomate Mozzarella, auf der Pizza, im Gemüse oder einfach pur... Und jetzt kommt's: er heißt „Frischling“ weil er ein „ganz frischer“ Camembert ist. Wusstest du, dass du ihn auch selber reifen lassen kannst? So kannst du deinem eigenen Camembert bei der Entwicklung zusehen. Nach ca. einer Woche beginnt der junge „Frischling“ nämlich langsam seine Verpuppung. Wie eine Raupe die zum schönen Schmetterling wird. Dafür braucht er ein Glas oder eine Dose, in der er genug Platz hat, sich ein Fell wachsen zu lassen. Erst kommt es nur ganz vorsichtig und sieht etwas gewöhnungsbedürftig aus. In dieser Phase seines Lebens schmeckt er nicht so besonders gut. Lass ihn ruhig mutig älter werden. Er wird wieder besser! Nach einer Weile hat er sich komplett verwandelt und sieht jetzt kuschelig und flauschig aus. Jetzt hast du einen Camembert. Du kannst ihn direkt essen, da ist er noch jung, oder du wartest noch eine wenig ab, dann wird noch etwas weicher und würziger. Der „Frischling“ ist mit dem sogenannten Camembert-Schimmel geimpft, bringt ihn also in sich schon mit, sodass du einfach nur abwarten musst, oder ihn bedenkenlos in einer Külschranke vergessen kannst, ohne dass er

schlecht wird. Er wird einfach zum Schmetterling ;))



Bist du jetzt neugierig? Viel Spaß! Erzählt mir gerne von euren verpuppten Frischlingen und selber gemachten Camemberts!

Ich möchte großen Respekt und Dankbarkeit aussprechen, an alle, die die langen Schlangen geduldig ertragen, mehrmals einen Anlauf nehmen und immer freundlich bei uns ankommen! Schön, dass ihr euch die Zeit dafür nehmt und nehmen könnt! Vielleicht macht es ja auch ein gewisses „Marktgefühl“ aus, in der Reihe zu stehen, mit dem Nachbar oder einem Bekannten einen Plausch zu halten und das Leben zu entschleunigen, bis es endlich soweit ist und der ersehnte Käse bestellt werden kann.

In diesem Sinne wünsche ich euch allen entschleunigte und gemütliche Weihnachtstage und einen guten Start ins neue Jahr!

Klara Lang

HOFBADENPOST

Liebe Leserinnen und Leser...

Nachdem Toni den Hofladen gegründet und für 30 Jahre erfolgreich geführt hat, habe ich zum Jahreswechsel die Geschäfte übernommen. Dies war für meinen persönlichen Weg auf jeden Fall der richtige Schritt, jedoch auch eine große Herausforderung. Obwohl ich kein neues Gesicht auf dem Hof bin, stand ich plötzlich vor neuen Aufgaben: ich musste mir das Rechnungswesen aneignen, Bestellungen zurecht machen, Kalkulationen durchführen, Fleisch- und Käsemengen voraussagen – alles auf einmal. Tja, gar nicht so einfach. Und doch,

irgendwie auch machbar. Ich mache dies gerne. Ich freue mich darauf, jeden Tag in den Laden zu gehen. Darauf, dass wir ein so tolles Team sind und dass Sie, werte Kunden, so sind wie Sie sind. Dass Sie unsere Arbeit und unsere Produkte so sehr wertschätzen. Dass man miteinander nicht nur eine geschäftliche Beziehung führt, sondern dass sich häufig auch nette und persönliche Unterhaltungen entwickeln. Wenn ich auf die letzten 10 Monate zurückblicke, sehe ich nicht nur viel Arbeit, sondern bin vor allem dankbar für jeden Mo-

ment des Austauschs und der Bereicherung, den ich erlebt habe. Im Laufe des Jahres hatte ich so viele tolle Gespräche, habe vieles gelernt und versucht, unseren kleinen Hofladen weiter zu entwickeln.



Zu Pfingsten haben wir die Selbstbedienungshütte eröffnen können. Und wir staunen mit Ihnen immer noch, dass es funktioniert. Daneben haben wir auch ganz viele neue Partnerschaften mit lokalen Akteuren gestartet, um unser Sortiment noch regionaler und einzigartiger zu gestalten. Im Frühjahr hat die Imkerei Grune (Honigtreu) aus Döbbern 20 Bienenvölker zu uns nach Ogrosen gebracht. Diese sollen nicht mehr von Tracht zu Tracht wandern, sondern ganzjährig an unserem Standort bleiben. Ab dem Spätsommer gab es zur Freude vieler Kunden wieder zwei Sorten Ogrosener Honig. Im Mai haben wir „Ladendamen“ unseren jährlichen Betriebsausflug geplant. Diesmal sind wir nach Sagritz zur Kanow Mühle gefahren. Dort haben wir uns die historische Mühle angeschaut und Allerlei über die dort gepressten Öle erfahren. Die Begeisterung war groß und deren Produktpalette sehr attraktiv... kurz darauf standen Öle, Mehl und Müslis bei uns im Regal. Auch neu ist die kleine Produktpalette vom Oberlausitzer Landwirtschaftsbetrieb Wjesela. Uns hat es überzeugt, dass der mittelscharfe Senf „Wjeselic Žonop“ aus den in Crostwitz angebauten Senfkörnern

hergestellt wird. Auch das in Wittichenau produzierte sorbische Bier und die Spreewald-Gurken sind solide Produkte der Marke Wjesela. Des Weiteren haben wir im Sommer das Kuchenbacken aus dem Dornröschen-Schlaf wiedererweckt und es weiter in den Herbst (und Winter hinein) geführt. Die Begeisterung, dass wir wieder backen, war so groß, dass wir uns getraut haben, von der Paulick Mühle aus Müschen eine Charge von unseren Dinkelkörnern zu Mehl verarbeiten zu lassen. Ein Teil davon wird zu Kuchen verbacken, das übrige Mehl steht in 1-kg-Tüten für den Verkauf im Laden bereit. Parallel haben wir mit dem Café Schauwerk aus Altdöbern Kontakt aufgenommen, um eine Kooperation zu starten. Die Idee war es, uns ein Produkt aus dem Dinkelmehl backen zu lassen. Aus unserem ersten Gespräch kamen aber explosionsartig ganz viele Ideen heraus, was für tolle Produkte wir gemeinsam kreieren könnten. So mussten wir die Ideen erst mal sortieren und Prioritäten setzen. Da es bereits September war und unsere Streuobst-Allee voller Früchte hing, haben wir uns einstimmig kurzfristig entschieden, zwei Fruchtaufstriche mit Äpfeln und mit Pflaumen aus Ogrosener Streuobst auf den Markt zu bringen. Nun arbeiten wir noch an einem Rezept für regionale, handwerklich in Altdöbern hergestellte Kekse. Hoffentlich schaffen wir es bis zum Ende des Jahres, Ihnen die „Dinkel-Mürbchen“ zu präsentieren.

Das Jahr 2025 war für mich ein volles Jahr. Nun blicke ich nach vorne, auf das nächste Jahr und habe schon viele Ideen und Projekte, die ich zusammen mit unserem Team und Partnern verwirklichen möchte. Und viele von diesen Ideen sind auch aus Gesprächen, die im Laden stattgefunden haben, entstanden.

Vielen Dank!

Maddalena Sartori

RUND UM DIE HIRSE

Regionales Mahlwerk

Seit dem Frühjahr dieses Jahres steht fest: Die Hirseernte aus Ogrosen und den umliegenden Biohöfen wird auch weiterhin regional im Spreewald geschält und verarbeitet.

Damit knüpfen wir an die ursprüngliche Idee des Ökolandbaus an: Lebensmittel entstehen im direkten Umfeld – von Menschen, die man kennt oder kennenlernen kann, unter Bedingungen, die nachvollziehbar und fair sind.

Aus dieser gemeinsamen Idee der Gesellschafterhöfe, der Regionalwert AG Berlin Brandenburg, und der Naturkostgroßhändler Terra und Biorkontakt ist die Höfemühle Spreewald entstanden. Hier werden Hirse, Buchweizen und künftig weitere glutenfreie Feldfrüchte schonend verarbeitet. Über die Rückseite jeder Tüte lässt sich erfahren, von welchem der Gesellschafterhöfe das Getreide stammt. So wird sichtbar, wer hinter dem Lebensmittel steht – und eine Beziehung zwischen den Hö-

fen und Menschen am Esstisch kann entstehen.

Und wer sich einmal selbst ein Bild vom Weg der Hirsekörner durch die Mühle in Krieschow machen möchte, wird im Hofladen erfahren, sobald wir zum Mühlenfest einladen – eine schöne Gelegenheit, die Mühle und ihre Mitarbeiter persönlich kennenzulernen.

Ein eigenes Verkaufsregal gibt es in der Mühle im Übrigen nicht, denn: Alle Produkte finden sich im Sortiment des Hofladens. Sollte beim Kochen eine Tüte einmal schneller leer werden als gedacht, kann über den Laden auf Wunsch gerne auch eine größere Packung von uns geordert werden.

Im Namen des Mühlenteams wünscht einen geruhsamen Jahresausklang und grüßt

Matthias Kahlert

Regionaler geht nicht.

Erhältlich im Ökofachhandel
und im Bioladen um die Ecke.
Fragen sie nach uns!

Höfemühle Spreewald

Goldhirse Flocken
Regionaler geht nicht.

Goldhirse
Regionaler geht nicht.

Buchweizen
Regionaler geht nicht.

NEU!

bio Brandenburg
Spreewald
DE-ÖKO-037

Höfemühle
Gewerbering 5, 03099 Kolkwitz
Telefon: 035604 64623

Rezepte, Geschichten und mehr:
www.hoefemuehle.de

AUSFLUG IN REDDERN

Frieda und Inge erzählen

Es ist ja meist recht still in Reddern, diesem kleinen Dorf dort bei Ogrosen. Doch wer dieser Tage genauinhört und sich nicht zu sehr vom raschelnden Rauschen des Herbstlaubes ablenken lässt, der kann vielleicht die zwei neuesten Mitgliederinnen der Dorfgemeinschaft beim Plausch über das Geschehen belauschen.

"Die meisten Leute denken ja, hier sagen sich nur Igel und Hase gute Nacht. Wenn die wüssten, wem ich alles heute schon guten Tag gesagt habe", hört man dann eventuell Inge sinieren. Frieda ist eine weiße, bärenstarke Herdenschutzhündin. Und meist mit Inge unterwegs, einer kleinen, zarten Jagdhündin, die es faustdick hinter den Schlappohren hat.

"Aber Menschen können auch nicht so gut riechen. Wenn die wüssten, was es hier alles zu riechen gibt", antwortet Frieda und nimmt eine tiefe Nase Reddernluft.

"Komm, wir gehen zum stillgelegten Bullenmaststall, da riecht es am interessantesten" sagt Inge und läuft voran.

Auf dem Weg kommen sie am Schlosspark vorbei, einem ihrer Lieblingsorte. Frieda bleibt stehen: "Ach, dieses Plätschern und Glitzern, gaanz zauberhaft. Und die Dorfkirche kann sich auch sehen lassen. Wenn die Leute wüssten, was sie verpassen, dadurch, dass sie nicht in Reddern sind, sondern in Berlin oder so."

"Und hier passiert ja auch einiges. Gibt jetzt eine neue Streuobstwiese mit Pflaumen und Birnen und Äpfeln. Da kamen sogar kleine Zicklein vorbei. Mäh. Zum Weiden. Richtig leben in der Bude", stimmt Inge zu.

"Apropos Bude und Leben und so: hast du mitbekommen, was die da alles am Landarbeiterhaus machen? Wand und Dach renoviert, Erdarbeiten für Strom und Wasser, Brunnenausbau und allerlei buntes Treiben. Tag ein Tag aus am Machen, die Zweibeiner", erzählt Inge. Die beiden flanieren weiter durch Red-

dern, bis sie an den neuen, schrägen Hühnerställen vorbeikommen. Dort treffen sie auf Hühner-Helen, die ihnen spontan ein Hühnerlied singt. Auf dem Kopf stehend. Und den beiden erklärt, was das für Ställe und Hühner sind. Es handelt sich nämlich um Mobilställe und die Hühner sind "nomadische Hennen". Die reisen gerne und werden so in die Fruchtfolge (ja, es wird auch angebaut!) integriert, düngen und lockern den Boden ganz nebenbei und sind vor allem reichlich zufrieden. Für jede Reise werden die Hühner von Helen gut vorbereitet: Mit Sonnenschutz, Sandbad und Reiseproviant.



"Was es nicht alles gibt, oder Inge? Und diese Helen, die hat Ideen. Aber auch richtig Ahnung von Hühnern", wundert sich Frieda und gackert dabei ein bisschen wie ein Huhn. Die Hennen scharren und picken so durch die Gegend und Frieda und Inge beobachten sie eine Weile. „Hauptsache die bleiben gesund. Wegen der Vogelgrippe und so“, bemerkt Inge und schnuppert an einer Möhre, „aber die kriegen hier ja richtig Feinkost, da mach ich mir keine Sorgen.“

Es dämmt und die beiden trotten langsam zurück zu ihrer Hundemutter Angie. Die ist nämlich mit Helen zusammen verantwortlich für den ganzen Trubel in Reddern. Als Gute-nachtgeschichte erzählt sie ihnen etwas von Ästhetik in der Landschaft und der schönen Wildnis, die gleich hinter Vetschau beginnt.

Und wie magisch und besonders es hier ist in Reddern.



Zum Beispiel wenn der Novembernebel sich morgens und abends wie eine fluffige Bettdecke über die Felder legt und alles ein bisschen langsamer zu werden scheint. Die Blätter leuchten dann in warmen Farben, der Wind

rauscht durchs Geäst und flüstert den Winter herbei.

Gemeinsam träumen die drei vom nächsten Frühling und Sommer, in dem junge und alte Menschen zusammenkommen sollen, Obst und Gemüse gemeinsam gedeihen und Hühner durch Ponybeine stolzieren sollen.

Kommt ihr doch mal vorbei, da in Reddern, wo es so still zu sein scheint. Und stellt mit uns die Welt ein wenig auf den Kopf.

Bis dahin: Bleibt neugierig – und haltet Ausschau nach Inge und Frieda und auch nach unseren kleinen Gaben auf den Märkten und im Hofladen.

Wir freuen uns auf all das,

Angelina Engelmann & Helen Pluschke

NUTRINET

Gemeinsam für besseres Nährstoffmanagement im Ökolandbau

Auf vielen langjährig ökologisch wirtschaftenden Ackerbaubetrieben geraten wichtige Hauptnährstoffe wie Stickstoff, Phosphor und Schwefel zunehmend ins Minimum – während im Gemüsebau teilweise sogar Überschüsse auftreten. Gleichzeitig zeigen gute Beispiele aus der Praxis, dass durch ein optimiertes Nährstoffmanagement höhere Erträge erzielt werden. Doch wie lassen sich Nährstoffe innerbetrieblich optimal zirkulieren und wie können Nährstoffe ersetzt werden, die den Betriebskreislauf verlassen? Viele Einzelaspekte der Nährstoffversorgung sind bereits gut erforscht, aber es ist bisher noch nicht optimal gelungen, das bestehende Wissen in die landwirtschaftliche Praxis zu übertragen.

Genau hier setzt das bundesweite Netzwerk NutriNet an. LandwirtInnen, BeraterInnen und WissenschaftlerInnen arbeiten darin Hand in Hand, um praktikable Lösungen für ein nachhaltiges Nährstoffmanagement zu entwickeln und direkt auf den Betrieben zu testen. Deutschlandweit sind sechs Regionetzwerke mit jeweils zehn Biobetrieben aktiv, begleitet von erfahrenen RegioberaterInnen.

Gut Ogrosen ist seit 2019 – und damit von Anfang an – Teil des Regionetzwerks Brandenburg, gemeinsam mit Regioberaterin Charlotte Kling von der HNE Eberswalde. Zusammen betreiben sie echte Praxisforschung: Gruppenberatung auf dem Hof und Feldversuche direkt vor Ort.

In den sogenannten Field Schools treffen sich die zehn beteiligten Betriebe reihum auf ihren Höfen. Zwei dieser Treffen fanden bereits auf Gut Ogrosen statt. Die Diskussionen lieferten wertvolle Impulse zu Schlüsselfragen wie:

Wie halte ich Wasser besser im Boden?

Wo und wann kann ich die Bodenbearbeitung reduzieren, um Wasser zu sparen und den Humusaufbau zu fördern?

Wenn Fragen offenbleiben, helfen Praxisversuche weiter. Auf den Feldern der teilnehmenden Betriebe entstehen Themen und Ergebnisse unmittelbar aus dem Alltag – und werden kontinuierlich auf der NutriNet-Website veröffentlicht. Auch auf Gut Ogrosen ist die Palette der Versuche breit: von Luzernesortenvergleichen über die Kompostierung von Rindermist mit Holzhackschnitzeln bis zur

Kompostdüngung und dem Umbruch von Luzernekleegras.



Zusätzlich wird eine Weißkleebeisat in Winterroggen getestet, um Nährstoffkreisläufe weiter zu schließen.

Regelmäßige öffentliche Feldtage ermöglichen zudem den Austausch über neue Erkenntnisse und einen Blick direkt in die laufenden Versuche.

NutriNet zeigt: Die besten Lösungen für den Ökolandbau entstehen gemeinsam – aus der Praxis, für die Praxis.

Mehr Infos unter:

<https://www.nutrinet.agrarpraxisforschung.de>

Charlotte Kling

WENIG STOFF

Große Wirkung

Als ich in der Zeitschrift ‚info3‘ unter der obigen Überschrift einen Beitrag gelesen habe zu Forschungsergebnissen aus der Demeter-Landwirtschaft, da dachte ich mir, das interessiert vielleicht auch unsere Hofladen- und Marktkunden.

Das werden Sie wahrscheinlich kennen: eine biologische Landwirtschaft ist eine Wirtschaftsweise, bei der angestrebt wird im biologischen Kreislauf zu arbeiten. Synthetische Dünger und Agrarchemie werden nicht eingesetzt. Aber in der Demeter-Landwirtschaft kommt noch hinzu, das „Kräftewirken“ unseres Planetensystems mit zu beachten.

Auch wenn wir wissen, dass die Mondkräfte Ebbe und Flut bestimmen, sind wir doch skeptisch, den anderen Planeten Kräftewirkungen zuzuschreiben?

Bei den biologisch-dynamischen Präparaten, die wir hier auf dem Hof selbst herstellen, da soll dieses Kräftewirken der Planeten zum Tragen kommen.

Bei der Untersuchung galt dem Mikrobiom des Bodens die Aufmerksamkeit, also der Gesamtheit aller Bakterien, Pilze und sonstiger Mikroorganismen. Hier erhielten die Mikroorganismen die größte Aufmerksamkeit, die die Gesundheit fördern, diese machen den allergröß-

ten Anteil aus. Die Gensequenzen der Mikroorganismen wurden ermittelt und so können diejenigen die eine wachstumsfördernde Wirkung haben identifiziert werden.

Die wachstumsfördernden Stoffe, die das Mikrobiom bildet werden PGPM genannt - Plant Grow Promoting Microorganism.

Eingesetzt in dieser Untersuchung wurden die biodynamischen Spritzpräparate Hornmist und Hornkiesel. Nach Angaben Rudolf Steiners wird das Hornmistpräparat hergestellt, indem das leere Kuhhorn mit Kuhmist gefüllt und den Winter über für ein halbes Jahr in die Erde gelegt wird. Beim Hornkieselpräparat wird fein gemahlener Quarzsand in das leere Kuhhorn gefüllt und über den Sommer in die Erde gelegt.



Es werden dann 100 Gramm Präparat in 100 Liter Wasser für eine Stunde rhythmisch gerührt und dann auf 10.000 Quadratmetern Fläche verteilt. Eine starke Verdünnung, aber in dem Wasser ist die Präparatesubstanz noch nachweisbar.

Über viele Jahre und an vielen verschiedenen Orten mit unterschiedlichen Bodenverhältnissen wurden diese Präparate ausgebracht. Zur Kontrolle gab es neben den behandelten Flächen auch immer unbehandelte Parzellen.

In den Bodenproben der behandelten Flächen konnte man deutlich höhere PGPM-Gehalte finden als auf den unbehandelten und die

Zusammensetzung der PGPM im Boden entsprach auch der PGPM in den Präparaten. Eine mehrmalige Beimpfung steigert den Effekt, etwa acht Wochen steigt die Wirkung an und wird dann weniger. Die Präparate regen den Wurzelbereich der Pflanze zur Bildung und Förderung der Kleinstlebewesen an.

Diese Untersuchungen sind eine schöne Bestätigung, wie nützlich und hilfreich die Methoden der biologisch-dynamischen Landwirtschaft sind. Geringste Mengen führen zu deutlichen Veränderungen.

Heiner Lütke Schwienhorst

HOLZWEG

Vom Ogrosener Wald und Holz

Nach über 10 Jahren Arbeit mit Holz auf dem Hof, seit 2006, gibt es einiges, was mit meiner Beteiligung entstanden ist oder repariert wurde: Die Arbeit am Landarbeiterhaus, der Bau der Heuscheune, die Arbeiten an der neuen Käserei und die Sanierung von Räumen im Gutshaus waren große Baustellen.

Das Bauholz, das dazu gekauft wurde und nicht vom Hof stammte, kann man schnell auflisten. Dies verdanken wir den ca. 100 ha Wald, die zum Betrieb gehören.

Die Kiefer, das sind 70 Prozent des eigenen Waldbestandes, wird in allen Dimensionen die gebraucht werden gesägt, nachdem es im eigenen Wald zur Saftruhe und nach Mondphasen geschlagen wurde. Wir ernten unser Holz immer nur in den Wintermonaten und zur abnehmenden Mondphase. Dies hat zur Folge, dass das künftige Bauholz sich weniger verzieht und vor allem deutlich weniger attraktiv für Insekten aber auch pilzliche Schaderreger ist. Eigentlich ist das nix neues, unsere Vorfahren haben das über Jahrhunderte so praktiziert, um das Holz in seiner besten Form zu gewinnen und ein langlebiges Produkt daraus herzustellen.

In den hofeigenen Wäldern wird viel mit Naturverjüngung gearbeitet. Das bedeutet, dass man den natürlich ausgesamten jungen Bäumchen den Raum und das Licht gibt, sich weiterzuentwickeln.



Neben der Kiefer gehören zum Bestand auch Eichen und Robinien. Seltener sind Buche, Birke, Esche, Traubenkirsche, Pappel und Obstbäume. Diese Vielfalt an Holzarten bietet sich besonders zur Weiterverarbeitung zu filigraneren Holzarbeiten an. Seit einiger Zeit gibt es nun im Hofladen Holzplatten und Brettchen in verschiedenen Größen aus besonders schönen Holzstücken. So können Sie sich ein Stück Ogrosener Wald mit nach Hause nehmen.

Ralf Haas-Langwagen, Zimmerer

QUER DURCHS GUT

Ein Praktikumsbericht

Nach meinem Ausbildungsabschluss im Juni habe ich drei Monate lang ein Praktikum auf dem Gut Ogrosen und auf dem Ziegenhof gemacht, von Anfang September bis Ende November.

In der Zeit habe ich vieles von Lucas, Daniel, Cecilia und all den Mitarbeitern gelernt und natürlich auch sehr viel mit ihnen erlebt.

Anfangen habe ich auf dem Gut, wo ich in den verschiedensten Bereichen ausgeholfen habe. Meine Hauptaufgabe war das Säen, was mir auch echt viel Spaß gemacht hat. Besonders schön war es immer dann, wenn man den Sonnenauf- oder -untergang beobachten konnte oder die Zugvögel dann später im Herbst über einen hinweg zogen.



Nicht zu vergessen sind natürlich auch die täglichen gemeinsamen Frühstücks- und Mittagessen bei denen Geschichten erzählt und viel gelacht wurde. Das ging aber auch erst wenn jeder seinen Kaffee hatte und diesen genüsslich trank.

Nach 1 ½ Monaten ging es dann schweren Herzens zu den Ziegen, wo ich mich aber sofort wohlfühlte und mich auch schnell einlebte.



Allmorgendliches Melken und Ziegenversorgen stand als erstes auf dem Plan, danach ging es dann in die Käserei, wo wir die Milch annehmen und auch direkt verarbeiten. Nach dem gemeinsamen Frühstück wurden verschiedenste Aufgaben verteilt, die dann bis zum Mittagessen erledigt wurden. Am Nachmittag ging es dann nochmal auf die Weide Heu nachziehen, Wasser auffüllen und ein neues Stück Weide abzäunen.

Ich bin echt dankbar für meine Zeit hier und nehme viele tolle Erfahrungen und neues Wissen mit.

Jael Weber

ALTERSWOHNEN IN REDDERN

Was wäre das Gut Ogrosen ohne neue Projekte?

Unser neuestes Projekt in dieser Hinsicht ist das künftige Alterswohnen im Nachbarort Reddern.

Im Spätherbst 2024 haben wir nun endlich damit begonnen, in Reddern ein altes Mehr-

parteienhaus zu sanieren. Da wir in unmittelbarer Nähe eine Hofstelle und auch Flächen bewirtschaften, haben wir uns vor einigen Jahren dazu entschieden, das alte und seit 2004 unbewohnte, stark baufällige Gebäude

zu erwerben. Mit der Vision, das Wohngebäude Redderner Hauptstrasse 15 a-e wiederherzustellen.

Wir möchten hier einen Platz erschaffen, in dem ältere Leute selbstbestimmt und in ihrer eigenen Wohnung, aber trotzdem in einer Gemeinschaft leben können. Dazu entstehen hier künftig 8 separate Wohneinheiten und ein Gemeinschaftsraum.



Neben der sowieso schon tollen Lage haben wir im Frühjahr 2025 in unmittelbarer Nähe zum künftigen Alterswohnen eine Streuobstwiese mit 65 Hochstämmen unterschiedlichster Obstsorten angelegt. Die Bewohner sollen künftig die Möglichkeit haben, sich bei Interesse gärtnerisch zu betätigen, oder auch im kleinen Rahmen z.B. Hühner oder Schafe zu halten, das alte Backhaus zu nutzen uvm.

Daneben liegt das Haus direkt am Radweg, der zum Gräbendorfer See führt, welcher nur eine kurze Fahrraddlänge entfernt liegt.

Das Alterswohnen mit einem gewissen landwirtschaftlichen Betriebsanschluss ist nicht unsere originäre Idee, in Österreich oder Norwegen ist das ein durchaus weit verbreitetes Konzept, welches sich dort sehr großer Beliebtheit erfreut.

Begonnen haben wir 2024 vor allem mit dem Entmüllen des Grundstückes sowie des Hauses. Im Winter haben wir hier auf dem Hof mit dem mobilen Sägewerk 120 m³ Holz aus unserem Wald für die Baustelle zu Bauholz gesägt. Anschließend wurden die Löcher im Dach und die dadurch entstandenen Schäden saniert.

Als wir im April diesen Jahres damit begonnen haben, auf der Hofseite Gauben einzuziehen und richtig durchzustarten, kam leider der Baustopp von der Amtsseite aufgrund unterschiedlicher Interpretationen. Bis zur Klärung der Tatsachen und der finalen Baugenehmigung dauerte es bis Mitte August. Leider brachte uns dies eine enorme Bauverzögerung am Dach ein. Nun hoffen wir, bis Weihnachten alle Gauben gebaut und die Dachdämmung abgeschlossen zu haben. Leider rutschen wir mit den Dachsanierungsarbeiten nun in den Winter, was eigentlich nicht unsere Absicht war.



Alles in allem kommen wir aber gut voran und die Handwerker am Bau leisten einen sehr guten Job. Gerade bei der Altbausanierung treten fast täglich irgendwelche Probleme oder Änderungen auf, denen man mit viel Fingerspitzengefühl begegnen muss. Wir fassen nun ins Auge, im kommenden Herbst/Winter fertig zu werden.

Lucas Lütke Schwienhorst

„AUFGEPASST!“

..mahnt Ferdinand

Schon die Kleinsten auf dem Gut Ogrosen sorgen dafür, dass nichts falsch gemacht wird.

Was war passiert?

Im Sommer, Friedrich geht mit seinem Sohn Ferdinand (gerade mal zweieinhalb Jahre alt) vom Gutshaus aus auf den Hof. Mit dem Fußball spielend kommen sie vor das große Tor

des Holzhackschnitzel-Silos. Friedrich schießt den Ball gegen das Tor. Ferdinand, ganz besorgt, ermahnt seinen Vater: „Papa nicht gegen das Tor schießen, da ist Opas Sandkasten.“

Der jüngste Hofbewohner hat alles richtig verstanden.

Er weiß, wie er seinen Bagger im Sandkasten zu bedienen hat. Und den Opa, den sieht er fast wöchentlich, wie er mit der großen Radladerschaufel die Holzhackschnitzel in das Silo hinter dem Tor füllt.

Heiner Lütke Schwienhorst

GEMEINSAM SCHAFFEN WIR DAS

Ogrosen bereitet sich auf das Kreis-Erntefest 2026 vor

Wenn ich an die vergangenen Wochen und Monate zurückdenke, erfüllt mich vor allem eines: Stolz. Stolz auf unsere Dorfgemeinschaft, die mit beeindruckendem Engagement und großer Herzlichkeit daran arbeitet, das Kreis-Erntefest 2026 nach Ogrosen zu holen und zu einem besonderen Erlebnis für unsere Region zu machen.



Als wir im September 2024 beim Kreis-Erntefest in Peickwitz gemeinsam mit Bürgermeister Bengt Kanzler den Staffelstab überreicht bekamen, war der Moment geprägt von Vorfreude – aber auch von Respekt vor der Aufgabe. Doch schon kurz darauf zeigte sich: In Ogrosen packen alle mit an. Und gemeinsam schaffen wir alles.

Ein Dorf in Bewegung

Kaum war die Entscheidung gefallen, haben wir in Ogrosen Arbeitsgruppen gebildet, die sich regelmäßig treffen und die Planungen mit Leben füllen. Von der Gestaltung der Festflächen über Verkehrs- und Sicherheitsfragen bis

hin zu Kulturprogramm, Verpflegung und Öffentlichkeitsarbeit – überall wird mitgedacht, mitgestaltet und mitgeholfen.

Unser Orgateam, das ausschließlich aus engagierten Einwohnerinnen und Einwohnern besteht, koordiniert die vielen Ideen und bringt sie zusammen. Bei jeder Dorfversammlung erlebe ich aufs Neue, wie groß die Begeisterung ist. Die Stühle reichen oft kaum aus, und jedes Treffen endet mit neuen Vorschlägen, Angeboten zur Unterstützung und einer ordentlichen Portion Tatendrang.

Landwirtschaft als Herzstück

Was mich besonders bewegt: Die Initiative, das Kreis-Erntefest zu uns zu holen, kam aus der Landwirtschaft – dem Herzstück unseres Ortes. Einer unserer großen Betriebe brachte den Vorschlag ein und löste damit eine Welle der Zustimmung aus.

Diese enge Verbindung zwischen Dorfleben und Landwirtschaft wollen wir beim Fest 2026 sichtbar machen. Unsere Höfe, unsere Direktvermarkter, die Höfegemeinschaft Ogrosen, die Familie Sayatz – sie alle prägen unseren Ort und tragen zu seiner besonderen Ausstrahlung bei. Dass wir dies bald tausenden Gästen präsentieren können, freut mich sehr.

Starke Partner an unserer Seite

Gemeinsam mit der Stadt Vetschau und dem Landkreis Oberspreewald-Lausitz bereiten wir nun ein Festwochenende vor, das viele Menschen zusammenbringen wird.

Eine Besonderheit: Das Vetschauer Stadtfest wird 2026 vollständig in das Kreis-Erntefest integriert. Alle Feierlichkeiten konzentrieren

sich auf Ogrosen – ein großes Vertrauen, das uns zusätzlich motiviert.

Eine Lenkungsgruppe, in der Vertreterinnen und Vertreter aus Ogrosen, der Stadt, dem Landkreis sowie weitere Partner zusammenarbeiten, steuert die Gesamtplanung. Von Meeting zu Meeting spüren wir, wie sehr dieses Projekt verbindet.

Ogrosen hat viel zu zeigen

Unser Dorf, erstmals 1346 erwähnt, ist ein Ort, der Tradition atmet, ohne stehenzubleiben. Die historische Granitquader-Kirche, der Park mit seinen Teichen, das Gut Ogrosen mit Käseerei, Milchschaafhof und Ziegenhof – all das macht uns aus. Die Direktvermarktung, die längst über die Region hinaus strahlt, zeigt, wie lebendig Landwirtschaft hier ist.

Beim Kreis-Erntefest 2026 werden wir diese Vielfalt öffnen:

- Erlebbar Landwirtschaft und offene Höfe
- Regionale Spezialitäten
- Ein buntes Bühnenprogramm
- Festumzug am Sonntag
- Traktorausfahrt
- Kostenfreies Kulturprogramm für alle Gäste

Zwischen Vetschau und Ogrosen wird zudem ein Shuttle-Service eingerichtet.

Auch die beliebten Wettbewerbe für die schönste Erntekrone und das beste Landwirtschaftsfoto finden wieder statt. Die Vorfreude darauf ist jetzt schon spürbar.

Ein Fest für die ganze Region

Unsere gemeinsame Aufgabe ist groß – aber sie bringt uns auch näher zusammen. Das Kreis-Erntefest ist mehr als eine Veranstaltung. Es ist ein Zeichen dafür, wie wir im ländlichen Raum zusammenstehen, Traditionen bewahren und gleichzeitig Neues gestalten.

Bürgerinnen und Bürger, Vereine, Betriebe, Partner vor Ort – jeder leistet seinen Beitrag. Und genau das ist für mich das Besondere: Dieses Fest entsteht aus der Gemeinschaft heraus.

Ausblick

Sobald das Programm endgültig steht, wird es auf der offiziellen Internetseite veröffentlicht. Fest steht bereits jetzt: Das gesamte Kulturangebot bleibt kostenfrei.

Ich lade schon heute alle herzlich ein, sich den Termin vorzumerken. Ogrosen wird 2026 zeigen, was Gemeinschaft leisten kann – und ich freue mich darauf, dies zusammen mit Ihnen zu erleben.

Tony Mudrick, Ortsvorsteher von Ogrosen

FILMPROJEKT „FLOSSENENDEL“

In den letzten Zügen

Das Filmprojekt „Flossenengel“ zum interkulturellen Dialog ist ein Teil der Aktivitäten unseres gemeinnützigen Vereins „Land Kultur Gut Ogrosen e.V.“. Nach mittlerweile 4 Jahren der Drehbuchentwicklung, Casting, Drehortsuche und Filmaufnahmen haben wir es mit unserer bunten Crew von ca. 20 Leuten aus 7 Ländern auf die Zielgeraden geschafft. Es war ein Glück, diese Menschen getroffen zu haben und mit ihnen zusammen an diesem außergewöhnlichen Filmprojekt arbeiten zu dürfen.

Als no-budget Film war das oft nicht einfach und sehr intensiv.



Wir haben eine Cutterin gefunden, die das gesamte Filmmaterial in den kommenden Monaten in einen Film verwandelt. Das ist neben dem Drehbuch, den Filmaufnahmen nun die 3. Entstehung des Films. Darauf sind alle Beteiligten sehr gespannt. Es gibt noch eine letzte kleine Filmaufnahme, wo die beiden Hauptdarsteller in einem dokumentarischen Teil am Ende des Films aus ihren persönlichen Erfahrungen berichten – z.B. von der eigenen Flucht über das Mittelmeer (eine Szene, die wir im Film dargestellt haben). Diese Aufnahmen werden wir in dem Restaurant KANAAN machen, einem Ort der Begegnung unterschiedlicher und doch gemeinsamer Kulturen, ganz analog zum Inhalt unserer Filmgeschichte. Nach dem Film- und Tonschnitt gibt es noch Color Grading, Untertitelung (in den ersten Szenen wird arabisch gesprochen) und parallel sind wir auf der Suche nach authentischer Filmmusik. Für diesen letzten Teil wer-

den wir nochmals ein Crowdfunding durchführen, damit wir diese Extrakosten abdecken können.

An dieser Stelle möchte ich allen Unterstützern herzlich danken, die mit unzähligen Gesprächen, Hinweisen, Tipps aber auch ganz konkret mit Geld unsere Filmumsetzung erst möglich gemacht haben. Auch der Freundeskreis der Heinrich Böll Stiftung hat sich hier beteiligt.

Im kommenden Sommer 2026 wird der Film dann zur Aufführung kommen, was wir dann natürlich gebührend feiern werden.

Wenn Ihr weitere Hintergründe erfahren wollt, könnt Ihr gerne auf unserer Webseite nachlesen: <https://flossenengel.de>

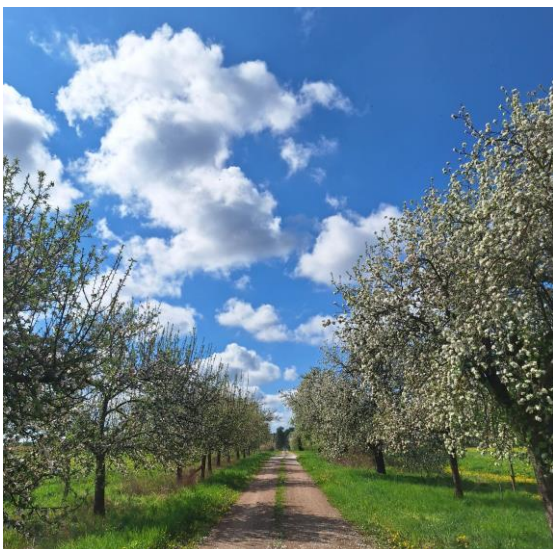
Eine besinnliche, friedvolle Adventszeit wünscht

Friedhelm Plaß

MITTEILUNG AUS UNSEREM LESEKREIS

Seelisches und Lebendiges

Seit über 10 Jahren komme ich regelmäßig zum Hofgut Ogrosen, zunächst um dort einzukaufen, seit neun Jahren nun, um dort die anthroposophische Arbeit in unserem Arbeits- und Lesekreis zu begleiten und voranzubringen.



Da gab es immer wieder Gelegenheit, das Leben und die Stimmung auf dem Hof, auch wie

sich dieses Hofleben verändert und entwickelt hat, wahrzunehmen.

Vor einem Jahr haben wir mitgeteilt (Hofgeschehen 2024), dass wir uns im Lesekreis bis zu einem gewissen Grad die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft erarbeitet haben. Dazu gehört auch, dass das Wahrnehmungsvermögen für Lebendiges, Seelisches und Geistiges gefördert und geschult wird.

Vor einigen Jahren, in den Zeiten starker Trockenheit, die gerade ein Jahr nach der großen Investition, der neuen Heutrocknungsanlage, einsetzte, stand die Frage im Raum: Was bedeutet das für die lebendigen Kräfte auf dem Hof? Kann das verkraftet werden? Muss da für die Zukunft anders gedacht werden?

Für mich war es erstaunlich, das in dieser Zeit der Trockenheit und schwierigen Zukunftsaussichten, aber auch davor und danach, bis heute, die Gesamtstimmung des Hofes immer geprägt war von Zuversicht, Positivität und

Vertrauen in das Lebendige, in die Zukunft führende, das Hofwesen leitende Geschehen.

Da wir im letzten Jahr die angekündigte Arbeit an dem Büchlein „Das menschliche Leben vom Gesichtspunkt der Geisteswissenschaft“ (Anthroposophie) abgeschlossen haben, ging es um den Inhalt der weiteren Arbeit, deren Fortsetzung doch von allen gewünscht wurde. Heiners Vorschlag, sich den Grundlagenwerken Rudolf Steiners zu widmen, fand die Zustimmung von allen. Also wurde die „Theosophie“ von Rudolf Steiner ausgewählt. Der Untertitel dieses Werkes lautet: „Einführung in die übersinnliche Welterkenntnis und Menschenbestimmung“. Da ist schon der Hinweis gegeben auf eine Welt, die genauso da ist, wie die sinnliche, in der wir leben: die übersinnliche Welt. Das Leben selbst ist es, das uns immer näher heranführt an diese Welt durch die vielfältigsten Erlebnisse und Erfahrungen.

Für unseren Kreis war es im letzten Jahr sehr bewegend, dass ein eifriger, regelmäßiger Teilnehmer plötzlich nicht mehr da war, gewissermaßen die Seiten gewechselt hat. Wir berichteten schon von unserem Hugo Melde, wie durch seinen Tod eine andere Note in unsere Arbeit hereinkam.



Wir dürfen es vielleicht so ausdrücken: er wechselte von der sinnlichen auf die übersinnliche Seite des Lebens. Und in aller Bescheidenheit dürfen wir sagen, es ist zu spüren, dass er da ist, ja in gewisser Weise unsere Arbeit weiter begleitet.

In dem Gedicht ‚Das ist das Geheimnis der erlösten Seelen‘ fängt Rainer Maria Rilke diesen Verlauf sehr gut ein:

„Das ist das Geheimnis der erlösten Seelen:

*Alle dürfen über Raum und Zeit
weiter wirken aus der Ewigkeit
in die Welt hinein, wo sie nur scheinbar fehlen.
Wunderbar gewaltig ist ihr stilles Handeln,
das so heimlich unseren Weg begleitet
und uns für die Ewigkeit bereitet,
weil die lieben Seelen leise uns verwandeln.“*

Auch wenn wir zuvor von dem Vertrauen sprachen in das Hofwesen leitende Geschehen, wie kommen wir darauf solches zu behaupten? Auch da nähern wir uns einer Welt, die wir hinter allem vordergründigen Geschehen erahnen können, die immer da ist, alles Leben begleitet. Ein Hoforganismus ist ein lebendiges Wesen, zu dem auch seelische und geistige Eigenschaften gehören. Wenn wir von Zuversicht und Positivität sprachen, so weist das auf solche seelische Qualitäten hin, die deutlich als solche zu spüren sind. Und Vertrauen? Auf was weist diese Qualität hin? Was schafft Vertrauen?

Ist das nicht etwas, das vor allem mit den Menschen zusammenhängt, die hier zusammenwirken, also einen sozialen Organismus bilden? Da geht es um die Aufgabe des Menschen, wie jeder Einzelne diese ergreift, gestaltet, durchführt. Gelingt das bis zu einem gewissen Grad, so dass zusammenwirken entsteht, zeigt sich auch eine Ausstrahlung, die wieder Vertrauen mehrt.

Im Sinne des schon erwähnten Untertitels der Theosophie, könnte man sagen, es geht um „Menschenbestimmung“. Was ist die Bestimmung des Menschen? Welche Aufgabe hat er hier auf der Erde? Was ist das Ziel seines Tuns?

Über solche Fragen kann sicherlich nur ernsthaft gesprochen werden, wenn man bereit ist, auch den geistigen Kern des Menschen, sein Wesen und Ursprung ins Auge zu fassen. Auch, dass das materialistische Weltbild, die künstliche Intelligenz und zunehmend chaotisch-verwirrende Verhältnisse im Äußeren zu beobachten sind und eine immer mehr sich aufdrängende Rolle spielen. Dieses weist in die gleiche Richtung, dass eine innere Erkräftung, eine Besinnung auf Ursprung und Wesen des

Menschenseins uns innerlich erwecken wollen, um mitzuwirken an einer Veränderung der Verhältnisse.

Die jetzigen materialistischen, technologisch-intellektuellen Impulse sind stark, weil sie überall und jederzeit Zukunft gestalten und alles einbinden wollen in Vorgaben und Regulierungen. Zurückblicken und Besinnen auf den Ursprung des Menschseins und sein Zusammenleben mit Natur und Welt ist so gesehen etwas Neues, das von jedem Einzelnen, der sich aber mit anderen in einer Gemeinschaft zusammenfindet, erstrebt werden darf.

Nun sind wir schon ein schönes Stück vorangekommen in unserer Arbeit an der Theosophie. Zuletzt ging es darum, dass wir als Men-

schen durch alles Tun immer verändernd eingreifen in Natur und Welt. Der größte Teil dieses Eingreifens ist uns gar nicht bewusst. Andererseits sind wir immer umgeben von Natur und Welt, nehmen sie in unser Wesen auf, so dass auch sie uns verändern. Da gibt es so etwas wie ein Gewebe zwischen uns und der Welt, dem wir uns immer aufmerksamer nähern dürfen. So ähnlich war zuletzt der Inhalt unserer Gespräche, deren Fortsetzung wir mit Spannung erwarten.

Wir würden uns freuen, wenn unsere Arbeit auch bei anderen Menschen Interesse weckt, mitzumachen. Neue Interessenten nehmen wir gerne auf.

Dr. Wolfgang Leonhardt

NEUES VOM KULTURLAND OGGROSEN

Die Kunst und die Blumen

Zum Jahresende 2025 gibt es vom Kulturland Ogrosen viel zu berichten. Es ist vieles passiert und wir konnten sowohl kulturell als auch blumig wieder eine Menge in Bewegung bringen. Begonnen haben wir im Februar mit dem Dorftanzplatz einem Tanzkurs für alle Menschen, jung und alt, die Lust haben, sich einmal in der Woche gemeinsam zu bewegen. Der erste Termin war bombastisch und wir hätten niemals mit so vielen Teilnehmer*innen gerechnet, die aus allen möglichen umliegenden Dörfern, darunter auch aus Ogrosen „ange-reist“ kamen. Über das Jahr hinweg hat sich der Tanzkurs etabliert und nach einer 2-monatigen Sommerpause findet er nun weiterhin regelmäßig statt, immer dienstags ab 18:30 Uhr im Festsaal Hof Reuden. Man kann jederzeit einsteigen und alle bewegungsinteressierten Menschen sind herzlich willkommen.

Weiter ging es dann mit dem **open call** für das erste Residenzprogramm auf unserem Gelände: *„Das Kollektiv Kulturland Ogrosen vergibt 2025 vier Residenzen a 8 Tage für Einzelkünstler*innen & Kollektive aller Sparten, die im Bereich Community Arts aktiv sind und die im Rahmen ihrer Residenz mit Menschen vor Ort in*

*Kontakt kommen und 4 lokale Events künstlerisch begleiten & mitgestalten wollen. Mit Unterstützung der Residenzkünstler*innen sollen kommunikative & partizipative Prozesse initiiert und neue Perspektiven eröffnet werden“.* Daraufhin haben sich mehr als 30 Künstler*innen bei uns beworben, von denen wir dann leider nur vier auswählen konnten.



Iza und Diego, Musiker*innen aus Berlin und Neapel, haben im Mai Töne gesucht und gefunden und haben die erste Residenz mit einem wundervollen Konzert für viele Zuhörende aus der Region beendet. Der internationale Kindertag am 1. Juni wurde auf unserem Gelände gefeiert. Während die Eltern Kaffee getrunken und Kuchen gegessen haben, wurden von den Kindern unsere Kirschen vom

Baum gepflückt und reichlich verzehrt. Dann gab es den Auftritt einer Riesenraupe, die mit den Kindern aus Ogrosen getanzt hat. Diese Raupenperformance wurde während der zweiten Residenz von den 3 Künstlerinnen Merry, Magdalene und Jana entwickelt. The-sea aus Zypern und Helena aus Berlin, zwei bildende Künstler haben dann im Juli auf der großen Wiese wundervolle Strohsulpturen entwickelt und gebaut. Mit einer Gruppe von Besucher*innen wurden diese *welcome crow Skulpturen* dann abschließend in Form einer kleinen Parade in Bewegung gebracht.

... DIE BLUMEN UND DIE KUNST

Unsere Blumen sind dieses Jahr wild und wunderbar gewachsen. Es gab zwar wieder viele Mäuse, aber dafür wenig Schnecken, so dass wir eine Vielfalt an unterschiedlichen Blumen für die verschiedenen Gelegenheiten anbieten konnten.



Die vierte und letzte Residenz wurde dann nämlich von Julia Zitzelsberger, Kommunikationsdesignerin, Floristin und leidenschaftliche Naturliebhaberin und Mitbegründerin der Slowflower Bewegung, gestaltet. Mit ihren beiden Workshops *Kräuter- und Spätsommerblumen Kränze* und *Wilde Blumenarrangements* hat sie mit den von uns angebauten Blumen bei vielen Teilnehmenden, die aus Ogrosen und Umgebung kamen und gemeinsam auf dem Gelände und in unserem Gartenstudio die verschiedensten Blumen, Hölzer und Gräser in ihren Gestecken und Kränzen verarbeitet haben, für Freude und Faszination gesorgt. Auch unsere Idee, einen fahrbaren Blumenladen zu entwickeln, der für verschiedene Events mit frischen und vielfältigen Blumen

gebucht werden kann, wuchs weiter und kam dann auch tatsächlich zur Blüte und Entfaltung.



Unser Slowflower- Blumenmobile wurde geboren und war in diesem Jahr zum ersten Mal im Einsatz. Wir bekamen Einladungen zu verschiedenen Theaterpremierer und Ausstellungseröffnungen, wo wir Menschen mit unseren Blumen beglücken konnten.

Zum Memento Tag am 8. August waren wir mit unserem Blumenmobile nach Cottbus eingeladen. Es handelte sich dabei um eine Messe zum Thema Tod und Sterben, die über 20 Aussteller aus Bereichen wie Bestattung und Hospizarbeit versammelte und bei der es um offene Gespräche über Leben, Sterben und Trauer ging. Gemeinsam mit vielen weiteren Ausstellern haben wir diese Messe mitgestaltet und über einen alternativen und ökologischeren Umgang mit Blumen und Blumenschmuck in Verbindung mit Beerdigungen und Trauerfeiern informiert.

Ein Blumenstand auf dem großen Ernte Dank Fest am 27.9.2025 in der Domäne Dahlem in Berlin war dann krönender Abschluss für unsere diesjährige Slowflower Frischblumensaison.

Kulturell schließen wir das Jahr mit der Dialogreihe zum Thema „Arbeit – damals, heute, morgen“ ab. In der Lausitz gibt es viele Macher*innen mit bewegten Arbeitsgeschichten, gezeichnet von Umbrüchen und Herausforderungen, die erstaunen, ermutigen und inspirieren. Wir haben zu vier Veranstaltungen eingeladen, zu denen wir gemeinsam mit 4 Tänzer*innen und einem Medienkünstler zu den 4 Elementen Feuer, Wasser, Erde, Luft zu jeder Veranstaltung eine Tanzperformance entwickelt haben, die die jeweiligen Veranstaltun-

gen eröffneten. Austauschen, ins Gespräch kommen oder einfach nur zuhören, zuschauen, interessiert sein und eine gute Zeit miteinander verbringen war das Motto für diese Begegnungen, die in Raddusch und in Reuden stattgefunden haben und zu denen alle interessierten Menschen herzlich eingeladen waren.

AUSSICHTEN FÜRS NÄCHSTE JAHR

Die Narzisse gilt oft als erste Frühlingsblume und steht für Neuanfang und Hoffnung für die Zukunft. Förderanträge für weitere kulturelle Projekte für das kommende Jahr sind gestellt. Unsere Tanzproduktion für junges Publikum MOMENT MAL, die bereits 2023 auf unserem

Gelände entwickelt wurde und dort Premiere hatte, wird durch die Lausitz touren und hoffentlich viele Kinder in Kitas und Schulen beglücken. Wir hoffen daher auch 2026 wieder kräftig kulturell und blumig bunt für Ogrosen und Umgebung unterwegs sein zu können.

Wer an unserer Arbeit interessiert ist, ist herzlich eingeladen uns zu kontaktieren: kultur-land-ogrosen@tanztangente.de

Wir sehen uns spätestens zum Kreiserntefest im September 2026 in Ogrosen und auf dem Gelände Kulturland Ogrosen. Wir freuen uns auf euch!

Nadja Raszewski & Daniela Grosset

ECHT SCHAF

Neue Geschichten vom Milchschaafhof Schafgarbe

Immer, wenn es im Spätherbst früher dunkel wird, gibt es Zeit, einmal auf das vergangene Jahr zu blicken und neue Wege für das kommende zu suchen.

Rückblick 2025

Wir sind mit einer jungen Crew in das Jahr 2025 gestartet. Felix und Cato absolvierten eine landwirtschaftliche Lehre bei uns, Nuria und Lenni ein FÖJ (Freiwilliges Ökologisches Jahr) und Yves kam aus Madagaskar zu uns, um ein einjähriges Praktikum in Ogrosen zu machen. Neben der täglichen Versorgung unserer Schafe, Schweine, Pferde, Esel, Hunde, Katzen und Hühner waren alle sehr gespannt, wie die Geburten in der Lammzeit ablaufen. Auch für uns „alten“ Schäfer ist das immer ein besonders bewegender Augenblick. Innerhalb von 4 intensiven Wochen im April „purzelten“ 140 Lämmer, die allermeisten ohne Probleme. Bei einigen Schafen konnten wir bei Fehllagen oder besonders großen Lämmern Hilfestellung geben während der Geburt.

Ab Mai hat Ulrike aus der frischen Schafmilch neue Käsesorten kreiert: verschiedene Rohmilch-Frischkäsesorten, eine Schafkäsecreme mit Chakalaka, eine besonders würzige, sahnige Aufstrich-Variante. Und natürlich gab es

auch unsere Klassiker, wie Feta, Joghurt, Lassi, Dickmilch und Milch, alles vergleichsweise sahnig, da die Schafmilch einen sehr hohen Gehalt an Fett und Eiweiß hat (5-9 % Fett, 4-8% Eiweiß). Auf den Ökomärkten in Berlin am Hansaplatz und am Chamissoplatz schätzen die langjährigen Kunden diese neuen Variationen sehr. Aber auch die frische Schafmilch mit ihren hohen Protein- und Vitamingehalten findet nicht nur bei Kuhmilchallergikern Absatz, sondern einfach, weil sie mundet...



Und schwuppdwupp waren die Sommerferien da und mit ihnen die Kinder, die in unseren Ferienfreizeiten eine schöne Woche mit Schafen, Katzen, Eseln und Pferden verbringen. Es ist eine Mischung aus kleinen Aktivitäten, die Ulrike z.B. bei geführten Pferdewanderungen

durch Wald und Wiesen und beim Reitunterricht bietet, und die Gelegenheit mit anderen Kindern eine entspannte Zeit beim Lagerfeuer, Kickern, Billard und beim Baden im See zu verbringen.



In diesem Jahr gab es auch viele Menschen, die eine geführte Eselwanderung mit unseren drei süßen Eseln gebucht haben, z.T. auch mit einem Picknick auf der Schafkoppel. Da musste immer wieder geklärt werden, wer mit wem spazieren geht....

Ab Mitte November konnten wir auf den Märkten einen großen, hellen Verkaufshänger vom Gut Ogrosen nutzen. Darin macht Friedhelm das Verkaufen richtig Spaß, weil die Kühltheke geräumig und hell ist und die leckeren Milch- und Käsevariationen aber auch das Schweine- und Lammfleisch sehr schön präsentiert werden können. Zudem ist auch ausreichend Platz, um alle Käsesorten der Höfegemeinschaft aus Kuh- Schaf- und Ziegenmilch anzubieten.

Ausblick auf das kommende Jahr 2026

Yves, der schon seit Oktober 2024 auf den Gut Ogrosen arbeitet, wird nun eine landwirt-

schaftliche Ausbildung auf unserem Schafhof machen. Wir nutzen die knappe Personalsituation und werden eine Art „Sabbatjahr“ machen, in dem wir nicht melken und keinen Käse produzieren werden. Diese Zeit wollen wir nutzen, um endlich unsere schon lang geplanten Umbau- und Renovierungsarbeiten zu realisieren. Das war während der Melk- und Käsesaison nur sehr eingeschränkt möglich. Ab Mai ist unsere Ferienwohnung dann wieder offen und wir wollen neben den Eselwanderungen und Kinderfreizeiten auch Erwachsenen eine „Auszeit“ auf unserem Hof ermöglichen. Genauere Infos gibt es ab Frühjahr auf unserer Webseite.



Auf den zwei Öko-Märkten werden wir durchgängig ein Sortiment an handwerklich hergestellten Käsespezialitäten vom Schaf, Ziege und Kuh anbieten. Es wird wieder ein spannendes, vielseitiges und intensives Schäferjahr 2026 werden und wir freuen uns auf Euch.

Eine besinnliche Weihnachtszeit wünschen

Friedhelm & Ulrike Plaß

DAS VERFLIXTE 7. JAHR

Auf dem Ziegenhof

Am 1.1.2019 habe ich, zusammen mit Cecilia Abel, den Ziegenhof am Gut Ogrosen von unseren Vorgängern Tobias Heitsch und Janin Richter übernommen. Unser siebtes gemeinsames Jahr als Mitglied der Höfegemeinschaft und Gesellschafter des Ziegenhofs liegt jetzt also fast hinter uns. Dem 7ten Jahr einer Partnerschaft wird gerne der Zusatz „das verflixte“ vorangestellt, aber wir können beruhigt sa-

gen, dass wir auch im achten Jahr zusammen als Gesellschafter den Ziegenhof auf hoffentlich immer grüne Weiden führen werden.

Populäre Theorien besagen, dass sich der Mensch alle sieben Jahre körperlich, geistig und seelisch grundlegend verändert und neue Lebensphasen durchläuft, die jeweils mit spezifischen Entwicklungsaufgaben und Heraus-

forderungen verbunden sind. In der Anthroposophie spricht man von Jahrsiebten.



Ich bin gespannt, was das neue Jahrsiebt für den Ziegenhof, für mich und Cecilia und unsere Familien zu bieten hat. An der Struktur des Hofes wollen wir kurzfristig nichts Grundlegendes ändern, aber wir denken darüber nach, unser Team zu vergrößern, Verantwortung abzugeben, und neue Tätigkeitsfelder zu erschließen. Zu gegebener Zeit mehr dazu.

Entwicklungen finden jedes Jahr statt, aus eigener Initiative oder von außen angestoßen. So hatten wir 2025 die Möglichkeit, im Januar die Käserei zu renovieren. Ohne die Kuhmilchverarbeitung, die 2024 in die neue Käserei abwanderte, war die Produktion für ca. zwei Monate ausgesetzt und wir konnten ordentlich Staub und Dreck machen und einige lange liegengebliebene Arbeiten nachholen – das Veterinäramt war höchst erfreut. Und wir hatten durch den Erwerb eines Hauses die Möglichkeit, mehr als nur einem Praktikanten einen Platz am Ziegenhof anzubieten. So hatten wir über das Jahr Helferinnen und Helfer aus vielen Teilen Deutschlands und der Welt bei uns am Hof, von jung bis alt. An dieser Stelle nochmal vielen Dank an alle unsere Unterstützer 2025:

Sonja, Bianca, Helen, Merle, Momo, Pia, Itay, Adriane, Irma, Danny, Ellie & Familie, Charlotte, Andrea, Katherin, Elisa, Eloise, Eleonore, Klara, Anita, Luise, Sigrid, Franziska und Jael.

Und ganz besonderen Dank an Marlene, die in ihrem freiwilligen ökologischen Jahr (FÖJ) vom September 2024 bis August 2025 eine wirklich große Unterstützung war! Und an Luziano, unseren FÖJler für die Saison 2025/26.

Ab September 2026 suchen wir wieder einen FÖJler für ein Jahr mit uns und den Ziegen, Bewerbungen werden ab sofort gerne entgegengenommen.

Wie man aus der Zahl der Namen schließen kann, hatten wir Unterstützer, die häufig nur 2-3 Wochen blieben. Das brachte viel Abwechslung und viele interessante Einblicke und spannende Gespräche mit sich, aber forderte von uns auch viel Geduld und viel Reden und Erklären, so manches Mal zweifelte ich an meinen Kommunikationsfähigkeiten...aber insgesamt fand ich die vielen Charaktere sehr bereichernd und freue mich schon auf neue Begegnungen in 2026.



Vor einem Jahr haben wir im „Hofgeschehen“ über das neue Agroforstsystem berichtet. Unsere auf den Weideflächen 2024 angepflanzten Pappeln und Weiden haben sich auch 2025 gut entwickelt. Testweise haben wir einen Teil der Baumstreifen Ende des Sommers zur Beweidung durch die Ziegen freigegeben. Das Ergebnis war zunächst verheerend, die Bäume wurden sehr stark verbissen, aber inzwischen treiben sie wieder aus.

Wir planen in Absprache mit unseren Verpächtern möglichst bald weitere Baumpflanzungen vorzunehmen, zuvor müssen wir aber noch den genauen Standort der alten Drainagen ermitteln, um ein hineinwachsen in diese durch die Bäume zu verhindern.

Abschließend noch ein kurzer Blick in die Zukunft: Im September 2026 (19&20.9.2026) steht in Ogrosen das große Kreiserntefest an, natürlich will der Ziegenhof seinen Beitrag

dazu leisten, wir werden Käseköstlichkeiten anbieten und Käsekrapfen brutzeln, außerdem wollen wir eine kleine Ausstellung zu 25 Jahren Ziegenhof am Gut Ogrosen zusammenstellen und euch im Ziegenstall präsentieren, wir freuen uns auf euch!

Ich wünsche allen Lesern noch einen gelungenen Jahresausklang 2025 und freue mich schon auf ein Wiedersehen in 2026,

im Namen des Ziegenhofes, Daniel Baumgart

RÄTSELSPAß

Tierisches Logikrätsel

Auf dem Bauernhof wohnen sechs Tiere, jedes in seinem Stall.

- Kuh und Schaf haben einen gemeinsamen Nachbarn.
- Das Tier ganz links wird gemolken.
- Das Schwein wohnt nicht neben dem Pferd.
- Das Huhn hat nur einen Nachbarn.
- Die beiden Tiere in der Mitte machen „mäh“.
- Pferd und Ziege wohnen Tür an Tür.

STALL 1	STALL 2	STALL 3	STALL 4	STALL 5	STALL 6
_____	_____	_____	_____	_____	_____

von Kasimir Bertschi

DER GROßE ZIEGENWISSENSTEST

Ein Quiz für echte Hof-Profis!

Teste dein Wissen über Ziegen, Käse und das Leben auf dem Hof.

Kreuze bei jeder Frage nur eine richtige Antwort an.

1. Wie viele Mägen hat eine Ziege?

- 1) Zwei
- 2) Drei
- 3) Vier

2. Was machen Ziegen besonders gern?

- 1) Auf hohe Steine oder Baumstämme klettern
- 2) Mit den Vorderbeinen scharren, um Futter zu suchen
- 3) Sich im Sand wälzen

3. Was bedeutet „Käseschmierer“ in der Käseerei?

- 1) Den Käse regelmäßig mit Salzwasser einreiben
- 2) Käse mit Butter bestreichen, damit er glänzt
- 3) Käse aufs Brot streichen

4. Wie nennt man die männliche Ziege?

- 1) Hammel
- 2) Bock
- 3) Bulle

5. Warum haben Ziegen rechteckige Pupillen?

- 1) Damit sie fast rundherum sehen können
- 2) Damit sie nachts besser sehen
- 3) Damit sie Farben unterscheiden können

6. Wie alt kann eine Ziege etwa werden?

- 1) 5–7 Jahre
- 2) 10–12 Jahre
- 3) Über 20 Jahre

7. Was fressen Ziegen am liebsten?

- 1) Frische Kräuter, Zweige und Blätter
- 2) Brot, Kartoffelschalen und Nudeln
- 3) Heu und Mais

8. Welcher dieser Käse wird aus Ziegenmilch hergestellt?

- 1) Chevre
- 2) Mozzarella
- 3) Emmentaler

9. Was passiert bei sogenannten „Ohnmachtsziegen“, wenn sie sich erschrecken?

- 1) Sie springen besonders hoch
- 2) Sie fallen für ein paar Sekunden um
- 3) Sie meckern ganz laut

10. Wie heißt das Junge einer Ziege?

- 1) Lämmchen
- 2) Zicklein
- 3) Kälbchen

11. Wie viel Milch gibt eine Ziege pro Tag?

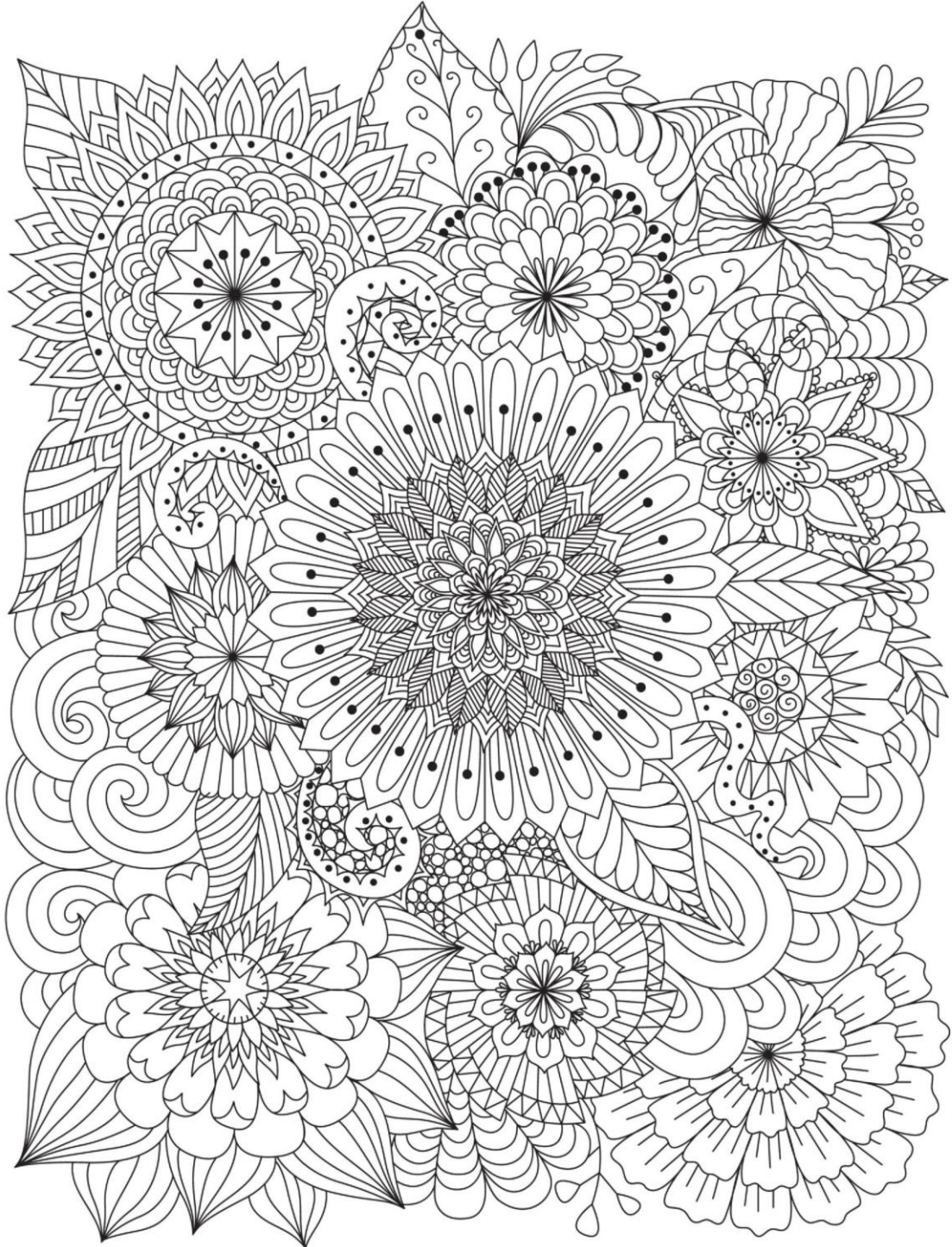
- 1) Etwa 2 Liter
- 2) Etwa 4 Liter
- 3) Etwa 6 Liter

Die Lösungen findest du auf Seite 30.

Luziano Lindenau

MANDALA

Zur Entspannung



Lösungen Ziegenrätsel:

1 → 3, 2 → 1, 3 → 1, 4 → 2, 5 → 1, 6 → 2, 7 → 1, 8 → 1, 9 → 2, 10 → 2, 11 → 1

IMPRESSUM HOFGESCHEHEN:

Dies ist die sechste Ausgabe unserer Höfe-Zeitung `Hofgeschehen`
Herausgeber: Gut Ogrosen, Ogrosener Dorfstraße 35, 03226 Vetschau

Für die Texte sind die jeweils genannten Autoren verantwortlich.

Bildnachweise:

Gut Ogrosen: Titel, Seite 3, Seite 4, Seite 10, Seite 17 unten, Seite 20

Heiner Lütke Schwienhorst: Seite 5 oben

Ben Böhm: Seite 5 unten, Seite 6, Seite 14 unten

Robert Dommel: Seite 7

Jan Steinhauer: Seite 9

Lena Dommel: Seite 12, Seite 17 oben

Helen Pluschke: Seite 13

Charlotte Kling: Seite 14 oben

Ralf Haas Langwagen: Seite 15

Jael Weber: Seite 16

Timo Hofmann: Seite 19

Klaus Hoffmann: Seite 21

Kulturland Ogrosen: Seite 22, Seite 23

Ulrike Plaß: Seite 24, Seite 25 oben

Werner Schnellen: Seite 25 unten

Daniel Baumgart: Seite 26

Malvorlagen-Seite.de: Seite 29

Layout: Lena Dommel

© Copyright 2025 Gut Ogrosen - Alle Rechte vorbehalten

Wir suchen ab sofort
Teilnehmende für den Regionalmarkt
beim Kreis-Erntefest 2026 in Ogrosen!
Termin: 19.-20. September 2026
Meldet Euch unter folgender Mailadresse:
daniela-lehmann@osl-online.de



Kreis-Erntefest

Landkreis Oberspreewald-Lausitz

Festwochenende
19.-20. September 2026
in Ogrosen (Vetschau/Spreewald)

