



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 2021

AUS DEM INHALT

Acker und Weide	3
Leinanbau auf dem Gut Ogrosen	4
Tierisches vom Gut	5
Muttergebundene Kälberaufzucht	6
Fleisch vom Gut Ogrosen	6
Unterwegs auf der Milchstrasse	7
Hofladen-Post	8
Unser neuer Lehrpfad	9
Neues von den Ziegen	10
Schafreport	11
Hofrätsel Ackerbeikräuter	13
Malen nach Zahlen	14



ACKER UND WEIDE

Was 2021 auf den Flächen des Gut Ogrosen geschah

Anfang des Jahres gab es seit langem endlich wieder einen richtigen Winter. Es war sogar so kalt, dass wir Eishockey auf dem Ogrosener Parkteich spielen konnten. Dazu gab es reichlich Schnee. Obwohl wir eisige Minus-Temperaturen hatten, lagen unsere Kulturpflanzen geschützt unter einer dicken Schneedecke. Dies hat dazu geführt, dass alle Kulturpflanzen den Winter trotz kalter Temperaturen sehr gut überstanden haben, auch die empfindlicheren wie die Wintererbsen. Selbst einige Beikräuter wie Hederich, die eigentlich im Winter absterben, haben das überlebt.



Nichtsdestotrotz gab es im Frühjahr doch noch Hiobsbotschaften auf manchen Feldern zu verzeichnen. Der Dinkel und auch die Gerste waren so stark durch das Gelbverzwergungs-Virus geschädigt worden, dass z.T. nur noch eine Pflanze pro Quadratmeter wuchs. Dieses Virus wird im Herbst durch Blattläuse übertragen. Gerade früh gesäte Feldfrüchte sind anfälliger dafür, da im Spätsommer/zeitigen Herbst durch die Wärme die Blattlaus Aktivität höher ist. Schädigungen in diesem Ausmaß hatten wir bisher aber noch nicht. Als Resultat mussten wir Dinkel und Gerste bis auf ein Feld komplett umbrechen. Anschließend haben wir dort Hirse bzw. Buchweizen angebaut.

Das Frühjahr war alles in allem relativ kühl, was zu einer späten Feldfutterernte im Mai geführt hat. Die Erträge waren aber sehr erfreulich. Schwierigkeiten bereitete uns die Heutrocknung,

da alles gleichzeitig reif war. Da wir unsere Milchkühe ohne Kraftfutter füttern wollen, sind wir auf extrem gutes Heu angewiesen, um eine gute Milchleistung zu erzielen. Deshalb ist es wichtig, den richtigen Schnittzeitpunkt des Grasses und der Leguminosen zu erwischen. Das optimale Verhältnis zwischen Energie- und Masse-Ertrag ist zum Rispschieben der Gräser erreicht.

Im Frühjahr und Sommer gab es einige Niederschläge mit Ausnahme einer trocknen Periode im Mai, die auf leichten Böden auch schon erhebliche Trockenschäden hinterlassen hat. Dennoch habe ich freudig in Richtung Ernte geblickt.



Der Ertrag der Winterkulturen und auch des Hafers war aber nur durchschnittlich bis unterdurchschnittlich. Gerade der Roggen ist in diesem Jahr ertraglich total eingebrochen. Im Schnitt haben wir 16 dt/ha geerntet, im Jahr zuvor waren es 10 dt/ha mehr! Der Trost ist allerdings, dass alles 1 A Backware ist. Die Ursache für den niedrigeren Ertrag lag vielleicht auch im relativ kalten Frühjahr, das die Kulturpflanzen erst spät in den Tritt hat kommen lassen.

Die Ernte der späteren Kulturen wie Sonnenblumen, Hirse, Buchweizen und Körnermais war mit Ausnahme des Buchweizens für uns sehr zufriedenstellend. Besonders die Sonnenblumen entwickelten sich in diesem Jahr prächtig. Neben der Ertragsmenge ist für uns vor allem die Qualität sehr wichtig, da wir alles Ge-

treide mit Ausnahme des Körnermais für den menschlichen Konsum anbauen. Aufgrund der Möglichkeit, die Ware in unserer Getreidescheune zu reinigen, zu trocknen und zu lagern, können wir in der Regel sehr gute Qualitäten gewährleisten. Aber gerade bei unserer Kulturartenvielfalt erfordert das sehr viel Erfahrung, Know-how und Wissen, um hier einen guten Job zu machen.

LEINANBAU AUF DEM GUT OGDROSEN

Alte Traditionen neu angewandt

Lein ist eine Kulturpflanze, die hier in der Region schon seit Jahrhunderten angebaut wurde, mittlerweile jedoch im Feldanbau ein wenig in Vergessenheit geraten ist. Bis ins letzte Jahrhundert wurde Lein zur Fasernutzung und Ölgewinnung auf wahrscheinlich fast jedem Hof angebaut. Der Rückgang des Leinanbaus ist jedoch gewaltig:

Jahr	Anbaufläche Kreis Calau
1878	426,3 ha
1893	261,6 ha
1913	32,78 ha

Quelle: Helmut Jentsch, Lausitzer Ölmühlen

2003 gab es noch ca. 50 ha Anbaufläche im ganzen Landkreis Oberspreewald Lausitz. Die aktuelle Leinanbau-Fläche im Landkreis Oberspreewald-Lausitz tendiert laut offiziellen Aussagen gen null.

Trotzdem sich Leinöl nach wie vor großer Beliebtheit erfreut, wird nur der aller kleinste Teil des Leines hier regional angebaut. Der Lein, der hier in der Region gepresst wird, kommt meistens ursprünglich aus Osteuropa, Kanada oder China. Die Ware wird dort günstiger produziert und ist somit billiger. Zu den Importpreisen können die meisten heimischen Landwirte keine Leinsaat produzieren.

Nun wird es Winter und alle unsere geplanten Herbstkulturen sind in den Boden ausgebracht. Wir hoffen auf einen wundervollen Winter für unsere Pflanzen, unsere Tiere, die Natur und natürlich auch für uns.

Lucas Lütke Schwienborst

Um dies zu ändern haben wir in diesem Jahr zum ersten Mal Öllein kultiviert, mit dem Ziel ihn selbst pressen zu lassen und regional zu verkaufen. Die Ernte verlief erstaunlich gut und wir haben von 3 ha Fläche ungefähr 3000 kg Lein geerntet. Das entspricht in etwa 800 l Öl.



Noch im Sommer haben Qualitätsuntersuchungen zu unserer Leinsaat und dem daraus entstehenden Leinöl stattgefunden. Die Ergebnisse waren hervorragend, lediglich beim Bitterstoffgehalt gab es kleine Abzüge. Das Leinöl kann je nach Saison und Umwelteinflüssen unterschiedlich schmecken und aussehen. Dies kann man sich vorstellen wie bei einem Apfel aus dem Garten, dieser kann je nach Jahr auch mal größer, kleiner, süßer oder saurer sein.

Damit wir die wertvollen Inhaltsstoffe in unserem kalt gepressten Leinöl nicht verlieren, lassen wir künftig nun immer nur kleine Chargen monatlich frisch verpressen.

Lucas Lütke Schwienborst

TIERISCHES VOM GUT

Neues aus dem Kuhstall

Liebe Tierfreunde, im Februar hat sich bei den Männern im Kuhstall eine Änderung eingestellt. Bulle Anton hat den Betrieb verlassen und ging zu einem Landwirtskollegen nach Sachsen. Er hat den Platz geräumt für Bulle Malte, der vorher in der Besamungsstation gearbeitet hat und jetzt auch mal eine echte Kuh sehen wollte. Bulle Berthold, der bisher für das Decken der Färsen zuständig war, ist in den Milchkuhstall aufgestiegen und darf sich jetzt um die Belegung der erwachsenen Kühe bemühen. Malte hat seinen Platz im Offenstall gefunden und beglückt dort stets eine kleine Herde von bis zu 10 Färsen, die im 4 Monats Turnus wechselt.

Das Gras ist wie verrückt gewachsen und die Milchkühe waren ab April auf der Weide. Auch die weibliche Nachzucht, sowie ein paar Bullenkälber zur Mast, konnten den Stall Anfang Mai verlassen und sich an der schönen, wirklich saftigen Weidesaison laben! Seit Ende Oktober - was auf Grund der Witterung etwas früher ist, als im letzten Jahr, da es schon früh im Herbst kalt wurde - sind die Milchkühe wieder im Stall und freuen sich sehr über das schmackhafte Heu, aus dem sie lieber und leichter Milch erzeugen können, als aus „Wintergras“ auf der Weide. Die Jugend ist noch draußen und wir hoffen, dass das noch eine ganze Weile so bleiben kann! Sie fressen auch das nicht mehr so süße und schmackhafte „Wintergras“ und lassen sich einfach ein dickes Fell gegen die Kälte wachsen.

Zufüttern mussten wir dieses Jahr auf der Weide gar nicht. Ganz im Gegenteil konnten wir sogar Teile der Weideflächen zu Heu mähen und als

Wintervorrat einlagern. Unsere Heutrocknungs-Scheune ist so voll wie nie zu vor und auch das Heuballen-Lager ist gefüllt bis unters Dach, sodass wir noch Lagermieten im Freien unter Fließ aufbauen mussten, um all das wertvolle Heu gut zu verwahren. Es ist ein sehr gutes Gefühl, mit so viel Futter in den Winter zu starten!



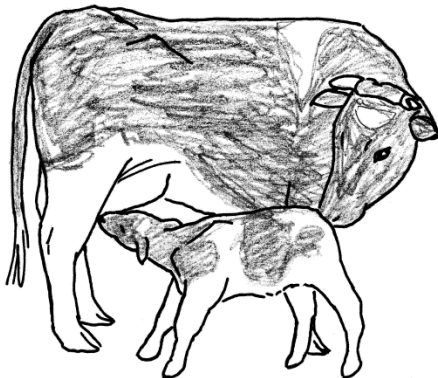
Während die Milchkühe im Sommer die Weide genossen haben, hatten wir im Stall freie Bahn und haben dort ein bisschen Kuh-Komfort eingebaut. Es gibt seit diesem Jahr eine Wassernebelung im Kuhstall, die ganz feinen Nebel über den Kühen verbreitet, wenn sie im Fressgitter stehen, Heu knabbern und warten, bis alle Kolleginnen fertig gemolken sind, um schnell wieder auf die Weide zu kommen. Der Nebel sorgt dafür, dass das Stallklima an heißen Tagen nicht so drückend und stickig ist und die Temperatur ein paar Grad sinkt. Zudem mögen die Fliegen das feine Wasser in der Luft und auf den Kuhhaaren gar nicht und fühlen sich auch nicht mehr so wohl, was den Kühen eine Menge Stress erspart.

Klara Lang

MUTTERGEBUNDENE KÄLBERAUFZUCHT

Zeit zu Zweit

Seit gut einem Jahr beschäftigen wir uns mit dieser Aufzuchtform. Es ist euch und uns wichtig, die Tiere wesensgemäß zu halten und dazu gehört auch, dass die Kuh ihr Kalb –bis zu einem gewissen Grad– selber aufziehen darf. Letztes Jahr gab es viel theoretischen Input dazu. Dieses Jahr haben wir selbst Versuche gemacht, um uns langsam einem eigenen Model zu nähern. 5 Kälber durften bis zum 3./4. Lebensmonat bei ihrer Mutter, und somit in der Milchkuh-Herde bleiben. Dann wurden sie schrittweise getrennt und sind mittlerweile die größten ihrer gleichaltrigen Artgenossen. Sie sind alle prächtig gewachsen und es war pure Freude, die Kleinen in der Herde der großen Milchkühe mit springen zu sehen!



Aber natürlich ist es nicht nur Glück. Es gibt auch viele Fragen und Hürden, die eine Umstellung mit sich bringt. Was, wenn die Kühe die restliche Milch im Melkstand nicht hergeben, obwohl das Kalb vorher schon trinken durfte? Wie gestaltet man die Trennung möglichst stressfrei? Was für Umbaumaßnahmen müsste man vornehmen um allen Ansprüchen gerecht

zu werden? Und, eine ganz wichtige Frage: Wer bezahlt das Tierwohl?

Wenn ein Kalb an der Mutter aufwachsen darf, trinkt es im Schnitt 11-15l Milch über den Tag verteilt. Das sind in 3-4 Monaten ca. 1500l Milch. Im Vergleich bekommt ein Kalb, das nach dem 2. Lebenstag von der Mutter getrennt wird und dann im Kälberstall aufwächst, 2 Mal täglich Milch aus dem Eimer. Das sind über 3-4 Monate etwa 850l. Für uns bedeutet das, dass wir im Jahr ca. 600-700l Milch pro Kuh weniger melken könnten, was natürlich mit sich bringt, dass wir dafür auch kein Geld bekämen. Also ist das Fazit, dass sowohl bei Milch als auch Fleisch der Preis nach oben korrigiert werden muss, um diese Haltungform zu ermöglichen.

Parallel stellt sich die Frage, wie der gute Umgang und auch eine wirtschaftlich machbare Lösung mit den männlichen Kälbern ist. Wie lange würde man sie an der Mutter lassen, wie viele Bullenkälber können wir auf dem Betrieb selber aufziehen und mit ca. 8 Monaten zu Kalbfleisch schlachten? Was kostet die Aufzucht und wie können wir es zu Preisen vermarkten, die für uns kostendeckend sind?

Wenn wir die Kosten mal zusammenfassen, kommen wir in dieser Zeit auf ca. 2500€ Aufzuchtkosten, die umgelegt, bei 80-120kg verkäuflichem Fleisch einen Kilopreis von rund 25€ ergeben.

Bist du bereit das zu bezahlen?

Klara Lang

FLEISCH VOM GUT OGROSEN

Was zeichnet es eigentlich aus?

Zunächst einmal werden alle Tiere, die bei uns geschlachtet und zerlegt werden, hier geboren und aufgezogen. Wir setzen hierbei auf regionale Kreisläufe und verarbeiten

ausschließlich unsere nach Demeterrichtlinien gehaltenen Tiere, dies gilt auch für unsere Wurstprodukte.

Für die Rindfleisch-Vermarktung schlachten wir in der Regel Färsen (weibliche Jungrinder) im Alter von ca. 30 Monaten. Das Frühjahr, den Sommer und auch den Herbst verbringen die Tiere auf der Weide, im Winter werden diese im Stall mit Heu gefüttert. Dies führt zu einem langsamen und natürlichen Wachstum der Tiere. Das Fleisch von Färsen zeichnet sich im Gegensatz zu Bullenfleisch durch einen höheren Fettanteil vor allem intramuskulär aus. Das heißt, dass das Fleisch bei der Zubereitung schön saftig bleibt und einen sehr guten Geschmack hat. Auch unsere alte Zweinutzungsrasse „deutsches schwarzbuntes Niederungsrind“, die mittlerweile vom Aussterben bedroht sind, spielt bei der guten Fleisch-Qualität eine Rolle.



Ich finde es fast am wichtigsten, die Tiere stressfrei auf dem Hof zu schlachten. Für ein Tier bedeutet jedes Verlassen der Herde und vertrauten Umgebung enormen Stress, da es nicht weiß, was geschieht und wie lange dies dauert. Üblicherweise werden Tiere in der Regel mehrere Stunden transportiert, bevor Sie geschlachtet werden. Uns, die wir versuchen die Tiere so artgerecht wie möglich zu halten, ist die stressfreie Schlachtung ein großes Anliegen. Das Tier soll auch zum Ende seines Lebens keinen

Stress haben. Dies wirkt sich nicht nur positiv auf die Psyche des Halters aus, sondern auch sehr positiv auf eine gute Fleischreifung. Da wir unsere Rinder mindestens 10 Tage abhängen lassen, müssen genügend Reservestoffe im Muskel vorhanden sein, damit sich möglichst schnell das optimale pH-Milieu einstellen kann. Tiere, die vor der Schlachtung Stress hatten, sind für eine klassische Fleischreifung bei uns oder zum Dry aging nicht geeignet.

Durch die ausreichend lange Fleischreifung eignen sich sehr viele Zuschnitte von unseren Tieren sehr gut zum Kurzbraten und Grillen. Zunehmend beliebter werden die „Amerikanischen Cuts“ wie Brisket oder Flanksteak.

Mein persönlicher Favorit ist hier aktuell das Flanksteak. Bei diesem Fleischstück handelt es sich um ein klassisches Stück zum Kurzbraten für den Grill oder die Pfanne. Ein Rind hat nur 2 echte Flanksteaks, welche in der Regel nur zwischen 700g und 1300 g wiegen. Wenn Sie das echte Flanksteak braten, dann braten Sie es von beiden Seiten je 2 min mit großer Hitze (das allerwichtigste hierbei ist das kurze Braten, denn sonst wird es zäh). Danach nehmen Sie die Pfanne mit Deckel vom Herd und lassen es 10 Min einfach ruhen. Anschließend schneiden Sie das Flanksteak quer zur Fleischmaserung mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben. Das Schöne ist, dass es sehr einfach und vor allem lecker ist. Zum Würzen gebraucht es nichts außer Salz und Pfeffer, um den tollen Rindfleischgeschmack nicht zu überdecken.

Guten Appetit

Lucas Lütke Schwienhorst

UNTERWEGS AUF DER MILCHSTRASSE

„Schneiden Sie auch Scheiben?“

In der ogrosener Käseküche wird nach wie vor eifrig die Käseharte geschwungen, um die dickgelegte Milch zu zerkleinern.

Zu Beginn des Jahres läutete das Taschentelefon mit einer unbekanntenen Nummer. Misstrauisch führte ich den Hörer an die Ohrmuschel. Frau

Hentschel, die Meisterin des Wochenmarktes in Lübben, verkündete den schmerzhaften Verlust des lang etablierten Käsehändlers. Die Frage, ob wir diese Lücke schließen wollen, bejahten Lena und ich nach einer kurzen Bedenkzeit. Folglich sind wir also jeden Freitag auf dem anmutigen Marktplatz im Kern der Spreewaldstadt Lübben anzutreffen. Von unserer Seite ist eine langanhaltende und genussreiche Bindung zu erwarten.

Seit ca. 4 Jahren gibt es immer wieder Gedanken über die Fragestellung, ob und in welcher Form das Gut Ogrosen seine Milchverarbeitung erweitert. Diese lose Ansammlung von Ideen wird derzeit in eine verbindliche Form gegossen, da im nächsten Jahr tatsächlich der Neubau einer Käserei mit angrenzendem Ziegelgewölbekeller für die Hartkäsereifung auf der Agenda steht. In enger Zusammenarbeit mit dem ortsansässigen Planungsbüro und unzähligen Beratern liegt nun eine Entwurfszeichnung auf dem Tisch. Ohne zu viel an dieser Stelle verraten zu wollen, sei kurz erwähnt, dass es abenteuerlich wird, aber eben

auch ein kräftezehrender Weg, da parallel stets die Milchverarbeitung weiterlaufen soll. Es ist zu hoffen, dass alle Träger öffentlicher Belange zwecks Baugenehmigung rasch ihre Arbeit vollziehen, sodass wir im März 2022 die ersten Baumaßnahmen beginnen können. Bis dahin heißt es: Bloß nicht den Verstand verlieren!



Ein Dank gilt zuletzt all den jungen PraktikantInnen, deren Zuarbeit in diesem Jahr wieder vieles erleichtert hat.

Robert Dommel

HOFLADEN-POST

Liebe Hofladen-Kunden!



Im Januar 2021 renovierten wir den vorderen Teil des Hofladens. Dachte ich anfangs noch 4 Wochen Schließzeit sind sehr lang, war ich dann

doch sehr froh, da natürlich Einiges nicht so schnell ging wie erwartet.

Vor den neuen Kühltheken ist nun so viel Platz, dass sowohl vorm Fleisch als auch vorm Käse Kunden stehen können ohne sich zu bedrängen. Endlich haben wir in den Kühltheken viel mehr Platz, da sie wesentlich tiefer sind als die Alten. Das heißt, wir können auch an den Fleischtagen unsere Wurst sichtbar ausstellen und müssen nicht mehr alles übereinander stapeln. Lediglich mein Rücken trauert den alten Theken am Ende eines Ladentages manchmal hinterher, weil sie „bedienerfreundlicher“ für uns Verkäuferinnen waren.

Ich habe in den letzten Tagen sehr intensiv darüber nachgedacht, warum ich gerne im Hofla-

den arbeite. Mir sind dazu 3 Gründe eingefallen, die es für mich ausmachen:

1. unser Warenangebot, hinter dem ich voll und ganz stehe. Ich kann sogar sagen, dass es mich ein wenig stolz macht, so viele auf dem Hof gemachte Produkte anbieten zu können.
2. meine netten Kolleginnen, denen ich vertrauen kann, mit denen ich viel lachen kann und die alle in Notfällen untereinander füreinander einspringen.
3. unsere netten Kunden!!! Einige von Ihnen kommen seit 1994 regelmäßig in den Laden! Manche haben wir als Babys kennen gelernt und nun kommen sie alleine einkaufen. Es gibt immer wieder anregende Gespräche und es sind auch einige Freundschaften daraus entstanden. An dieser Stelle möchte ich Frau Krüger gedenken, die in diesem Jahr mit über 90 Jahren verstorben ist. Sie kam von Anfang an bis kurz vor ihrem Tod regelmäßig in den Laden mit dem Fahrrad gefahren und später zu Fuß. Sehr

schätzte ich ihre weisen Ratschläge, ihre Erzählungen von „früher“, ihren Humor und ihre Sprüche, die zum Teil geflügelte Worte bei uns geworden sind. „Das war jetzt keine Lobhudelei, ich sage es wie es ist“ kann ich sie nur zitieren, auch wenn es ihr sicher peinlich wäre, wenn es sich jetzt auf sie bezieht. Wir vermissen sie und denken gerne an sie!

Besondere Freude bereiten mir meine Enkelkinder, wenn sie in den Hofladen kommen. Mit 5 und 3 Jahren können die beiden Ältesten schon sehr genau sagen, von welchem Käse oder von welcher Wurst sie kosten möchten. Am liebsten würden sie schon selbst hinter der Theke bzw. an der Kasse stehen.

Dieses Jahr werden wir den Hofladen Heiligabend bis 12 Uhr geöffnet haben. Danach öffnen wir erst wieder am Freitag, den 14.1.2022.

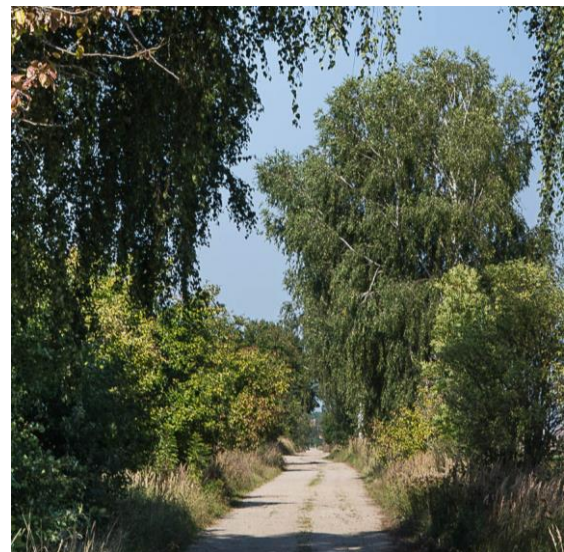
Ihnen und Ihren Lieben wünsche ich gesegnete Feiertage und ein gesundes gutes Jahr 2022,

Ihre Toni Lütke Schwienhorst.

UNSER NEUER LEHRPFAD

Ein Spaziergang durch die Höfegemeinschaft

Schon zwei Jahre ist es nun her, dass eine Gruppe von motivierten Studentinnen mit der Idee eines Lehrpfades zu uns auf den Hof kam. Aus dieser Idee ist ein wunderbares und bereicherndes Projekt entstanden, das nun endlich auf dem Hof bewundert werden kann. Unter dem Motto „vom Acker bis zum Teller“ haben die Studentinnen für uns einen Lehrpfad mit 9 Informationstafeln und einem Lageplan entworfen. Vom Hofladen startend werden entlang des Rundweges auf den verschiedenen Tafeln Einblicke in unsere Höfe und die ökologische Landwirtschaft gegeben. Wer Lust auf einen großen Spaziergang hat, kann vom Lehrpfad aus einen Schlenker durch Wiesen und Wälder entlang des großen Rundweges machen.



Viel Freude beim Entdecken!

Lena Dommel

NEUES VON DEN ZIEGEN

Ein Comic

ZIEGENKLATSCH UND -TRATSCH

Na endlich! Unser Hirte läuft wieder auf seinen zwei Beinen.. und nicht auf diesen komischen Stöcken.

Ja, echt verrückt was sich diese Menschen immer ausdenken

Wirklich vorteilhaft schien die Stöcke nicht zu sein!

NÄÄÄH, ständig sind neue Mächtigern-Hirten gekommen, so viel Action, nie hatte man Ruhe!

Ach mecker nicht so! Die Betriebshelfer stellen sich schon ziemlich gut an. Immerhin bekommen wir immer pünktlich unser Futter!

Und auf Lea, die erste Föj-lerin vom Ziegenhof, konnten wir uns auch immer verlassen!

Die zweite Föj-lerin, Jule, ist doch neulich auch zum Hirtenteam dazu-gekommen

Oh ja! Ihr hab ich meine kleinen Zicklein gerne anvertraut. Denen schien es im neuen Lämmerabteil zu gefallen.

Apropos Zicklein, ich habe neulich bemerkt, Cecilias Bauch wächst auch ständig. Meint ihr es gibt bald Hirtennachwuchs?

Na, ob die mit Lea mithalten kann?!

Das scheint ja jetzt voll im Trend zu sein! Daniels Familie ist auch gewachsen...

Die kleine Emilia ist zuckersüß, ich schmelze jedes Mal dahin!

Ich hoffe nur, dass wir im Stall keine Masken tragen müssen!

Jetzt aber mal ein anderes Thema.. Ich bin gespannt auf den Stall, der soll ein kleines Upgrade bekommen haben.

Es geht ja bald rein, wenn es weiter so kalt wird! Ich denke jeden Morgen meine Milch friert ein.

Jetzt ist aber genug! Guckt wer da kommt.. ES GIBT FRISCHE WEEEIDE !!!

SCHAFREPORT

Das Jahr bei den Schäfern

Liebe Freunde, die Tage werden kürzer und wir Bauern können nun nicht mehr so lange draußen arbeiten. Endlich Zeit fürs Büro, Rückblicke und Planungen für die nächsten langen Tage...

Kältewelle

Noch vor der Lammzeit mussten wir eine extreme Kälteperiode von drei Wochen überstehen, wo es weit unter -15°C war. Die Schweine im Außenklimastall haben das gut überstanden. Wir haben dort einfach doppelte Strohmenge in den Buchten verteilt, sodass sich die Schweine richtig eingraben konnten, um sich gegenseitig zu wärmen. Im Schaf- und Lämmerstall hat der starke Wind am Sonntagmorgen, dem 7. Februar ein wahres Schneeparadies geschaffen und den Schnee über das Dach und alle Ritzen in den Stall verweht. Die Schafe und ihre frisch geborenen Lämmer standen teils in 30- 50 cm hohem Schnee. Und wir hatten 2 Tage damit zu tun, den Schnee aus den Stallungen zu schaufeln. Außerdem werden unsere Schafe meistens in Januar (Winterschur) geschoren, was in diesem Jahr durch den Temperatursturz und krassen Wind den hochtragenden Tieren Probleme bereitete. Hier konnten wir mit extra Futterrationen das Energiedefizit ausgleichen und die Tiere stabilisieren.

Lammzeit

Die Lammzeit lief sehr gut und erstaunlich schnell ab Mitte Februar ab, d.h. die 2 Böcke, die ab September 2020 in den 2 Schafherden waren, haben ihre Arbeit vorzüglich geleistet. Belohnt wurden wir mit über 160 Lämmern, braune, weiße und gescheckte. In dieser Zeit kam Juliane zu uns ins Team. Sie hat schon viel Erfahrung mit Milchschaften gesammelt, da sie mehrere Jahre auf einem großen Milchschaftshof in Süddeutschland gearbeitet hat. Und sie kann sich vorstellen kann, längerfristig bei uns einzu-

steigen. Gemeinsam konnten wir in dieser arbeitsreichen Zeit die Stallarbeiten untereinander sehr gut aufteilen. Dieses Jahr sind wir personell gut aufgestellt mit 3 Angestellten, 1 Auszubildende und 1 FÖJlerin.

Hast Du Angst vor dem bösen Wolf?



Ulrike hatte sich schon im Sommer/Herbst 2020 tief in den „Fördermittelschunzel“ zur Wolfsprävention eingearbeitet und einen Förderantrag für unseren Hof gestellt. Wir haben in den vergangenen Jahren schon mehrfachen Sichtkontakt mit diesem scheuen Tier gehabt und bislang die Schafe nachts immer in den Stall geholt, um einen Übergriff zu vermeiden. Schließlich gab es grünes Licht für eine Förderung und wir waren mit starkem Zeitdruck damit beschäftigt, den Zaunbau, den eine Fachfirma für uns durchgeführt hat, vorzubereiten: Wir mussten die gesamten Ränder unserer Koppeln, wo in den vergangenen 25 Jahren jede Menge Sträucher und Bäume hineingewachsen sind, freischneiden und auch viele alte Bäume fällen, die drohten, in den neuen Zaun zu stürzen. Schließlich hat uns die Firma einen wolfs-sicheren Zaun mit Akazienpfählen, 5 stromführenden Litzen und der neuesten intelligenten Stromtechnik mit 8000 Volt aufgebaut. So konnten wir in diesem Sommer die Tiere auf diesen Flächen auch nachts weiden lassen, was für die Tiere längere Fresszeiten bedeutet und

für uns dann etwas mehr Milch aus dem Grundfutter.

Leben mit Viren



Da wir unseren Schweinebestand mit eigenen Sauen und Ebern selbst erhalten und keine Masttiere von außen zukaufen, haben wir einen geschlossenen Bestand. So fällt schon einmal ein großes Risiko weg, sich über zugekaufte Schweine das ASP- Virus (afrikanische Schweinepest Virus) einzuschleppen. Zusätzlich gibt es bei uns ein strenges Hygienereglement am Stallgelände: keine Besucher, Schuhwechsel, Desinfektion. So wollen wir, wie beim Coronavirus, unbeschadet durchkommen. Im Umgang mit Viren in der Tierhaltung sind wir schon erprobt. In der Vergangenheit gab es bereits Bedrohungen durch die Blauzungenkrankheit und den Schmallenberg Virus, die beide über Insektenstiche übertragen werden, sowie das Maedi-Visna Virus, das bei Schafen eine Immunschwäche auslöst. Dazu gibt es jährliche Blutuntersuchungen und den Grundsatz, unsere gesunden Tiere möglichst keinem Kontakt mit außerbetrieblichen Tieren oder Menschen mit fremdem Tierkontakt auszusetzen. Damit sind wir bisher sehr gut gefahren.

Energie?!

Auf unserem Weg, an unserem CO₂-Fußabdruck zu arbeiten, haben wir uns in diesem Jahr für unsere Kurzstreckenfahrten (Radius 80 km) wie Einkäufe, Fleisch zum Metzger, Würste zurück, Chorfahrten, etc., die bestimmt 90 % unserer Autofahrten ausmachen, einen Elektro Renault Kangoo sehr günstig gebraucht gekauft.

Feste feiern

Coronabedingt haben wir im vergangenen Jahr sowohl auf unser kleines Hoffest an der Schmiede als auch auf unser gemeinsames Hoffest der Höfe-Gemeinschaft am Gutshof verzichten müssen. Wir hoffen sehr, dass sich das alles bis zum Frühjahr beruhigt hat und wir im nächsten Sommer wieder zusammen feiern können.

Friedhelms Micro Budget Filmprojekt „Flossenengel“ - eine gemeinnützige, interkulturelle Filmproduktion - ist erwachsen geworden und will 2022 realisiert werden (Hintergründe zum geplanten Film wird es in Kürze auf einer eigenen Webseite geben). Aber auch ein Micro Budget ist ein Budget. Diese Kosten sollen über Crowd-Funding Spenden gedeckt werden. Dazu soll auch ein kleines Fest im kommenden Frühjahr dienen, wo wir dann bei Live Musik, Workshops, Vorträgen, kulinarischen Leckerbissen und vielen netten Leuten zusammen feiern werden...

Wir wünschen allen eine schöne Adventszeit und friedliche Weihnachten

Friedhelm und Ulrike Pläß

HOFRÄTSEL ACKERBEIKRÄUTER

Kennst du sie alle?

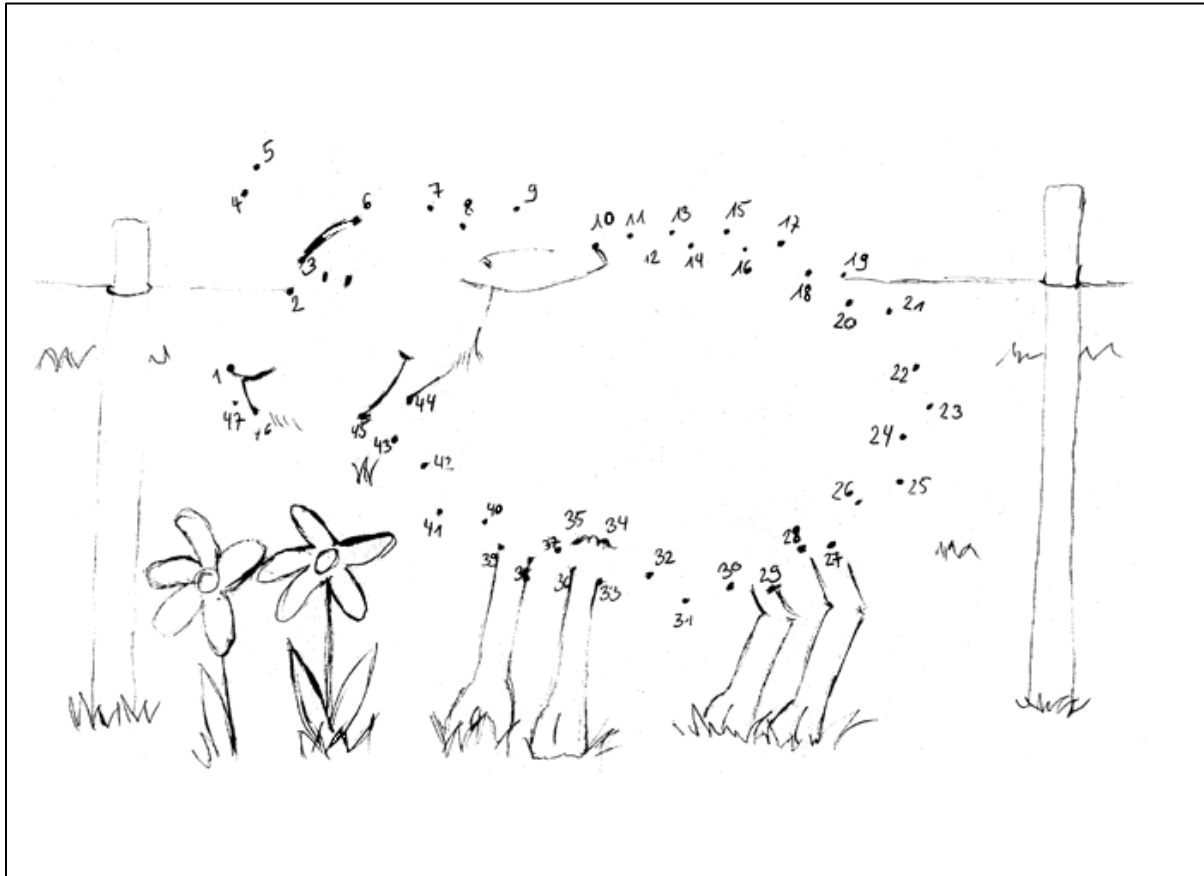
D	F	F	L	E	S	S	E	N	N	N	E	R	B	G	H	U	I	N
ß	W	W	E	E	R	T	Z	U	I	O	K	A	M	I	L	L	E	N
K	O	R	N	B	L	U	M	E	W	E	R	T	Z	U	S	H	I	G
C	X	X	D	D	F	G	O	H	B	E	I	F	U	ß	C	K	L	A
M	A	L	V	E	Y	A	H	S	D	F	G	H	J	R	H	K	M	E
O	I	U	Z	T	R	E	N	F	Y	X	C	V	T	B	A	N	H	N
J	O	H	A	N	N	I	S	K	R	A	U	T	A	F	F	T	C	S
P	O	I	Z	T	R	E	W	Q	A	A	E	D	U	E	G	H	I	E
L	O	E	W	E	N	Z	A	H	N	U	H	L	B	K	A	J	R	B
O	F	ß	ß	H	C	Y	X	C	M	V	C	B	N	N	R	M	E	L
D	F	R	G	I	L	A	S	F	U	T	S	E	E	V	B	V	G	U
I	I	Z	V	B	M	N	E	L	J	K	R	E	S	E	E	B	E	E
S	H	E	D	E	R	I	C	H	T	Z	E	I	S	P	O	L	W	M
T	T	V	B	D	S	Q	W	E	R	T	I	Z	E	J	U	K	Z	C
E	M	M	N	R	T	S	P	O	E	R	G	E	L	Z	R	E	T	H
L	T	Z	E	U	I	U	V	H	C	A	S	A	S	D	F	G	I	E
L	H	K	R	V	S	I	E	R	P	N	E	R	H	E	F	E	P	N
S	C	G	G	M	N	F	Z	J	U	H	T	D	E	F	V	C	S	V
A	S	V	O	G	E	L	M	I	E	R	E	M	E	L	D	E	Y	X

Wortrichtungen: ←↑→↓↗

Wörter: Beifuß, Melde, Distel, Löwenzahn, Schafgarbe, Gänseblümchen, Kornblume,
 Taubnessel, Hederich, Vogelmiere, Malve, Ackerstiefmütterchen, Spitzwegerich,
 Johanniskraut, Kamille, Spörgel, Brennessel, Mohn, Ehrenpreis, Giersch

MALEN NACH ZAHLEN

Ein kleines Bild zum Schluss



Quelle: www.bauernhofurlaub.de

Impressum Hofgeschehen:

Dies ist die zweite Ausgabe unserer Höfe-Zeitung `Hofgeschehen`

Herausgeber: Gut Ogrosen, Ogrosener Dorfstraße 35, 03226 Vetschau

Für die Texte sind die jeweils genannten Autoren verantwortlich.

Bildnachweise:

Klaus Hoffmann (hoffmann@architekturfotokunst.de) Titelseite, Seiten 2, 3, 5, 7, 8 oben, 9

Friederike Lehmann Seite 4

Juliane Tag Seite 6

Toni Lütke Schwienhorst (fewo@gut-ogrosen.de) Seite 8 unten

Ulrike Plaß (schafgarbe@gmx.net) Seite 11, 12

Layout: Lena Dommel

© Copyright 2021 Gut Ogrosen - Alle Rechte vorbehalten