

Sprühregen auf die Nutzflächen aus. Es wirkt dann wie in der Homöopathie energetisch auf Boden und Pflanzen. Das Ergebnis ist naturwissenschaftlich erforscht. Durch die biologisch-dynamischen Präparate wird der Boden immer lebendiger und fruchtbarer. Seine Humusschicht wächst, die Pflanzen reifen harmonischer. Demeter-Landwirte geben so der Natur mehr zurück, als sie ihr nehmen und die Bodenfruchtbarkeit wird nachhaltig gefördert, so dass die Lebensmittel ihr charakteristisches Aroma voll entwickeln. Vom Antipasti über die Babynahrung, vom Wein bis zum Zwieback, von der Demeter-Baumwolle bis zu Kosmetika spannt sich der Sortimentsbogen.
www.demeter.de



Tipps und Termine

26. September Erntedankfest

7. Oktober Präparate-Tag An diesem Tag werden die Präparate (s. Was ist eigentlich Demeter) gemeinsam von mehreren Demeter-Betrieben in Camphill Sellen angesetzt. Wer mitfahren möchte, meldet sich bitte über den Hof an.

zum Schluss

Die aktuelle Mitgliederzahl der Landwirtschaftsgemeinschaft beträgt 100. Damit sind wir schon einen Schritt weiter, das ist die Hälfte der benötigten CSAler. Dennoch brauchen wir vor mehr Mitmacher! Es wäre schön, wenn alle CSAler noch einmal bei Freunden, Kollegen oder Bekannten Interesse wecken könnten.

Für das Erntedankfest wird noch jede Menge Unterstützung gebraucht! Wer Kuchen backen kann, bei den Vorbereitungen helfen oder am Tag des Festes Aufgaben übernehmen möchte, meldet sich bitte bei Susanna, Kenneth oder im Hofladen.

Wir sehen uns hoffentlich beim Erntedankfest am 26. September, bis dahin eine schöne Zeit!



Post vom Hof

entrup119

September 2010

Liebe Freunde,

die Ferien sind nun vorbei, auf dem Hof sind auch alle wieder eingetroffen, die neuen Hühner legen auch schon das eine oder andere Ei und wir hoffen alle auf einen schönen, sonnigen, sanften, bunten, warmen und langen Spätsommer.



Stand der Dinge

Selten war in einer solchen Heftigkeit wie in diesem Jahr zu spüren, wie die landwirtschaftlichen Erträge und damit unser Aller Wohlergehen in Abhängigkeit zur Natur stehen. Zunächst bescherte uns das kühle Frühjahr eine Pflanz- bzw. Wachstumsverzögerung, dann sorgte der extrem heiße und trockene Sommer für außergewöhnliche Belastungen (Feldarbeit in extremer Hitze und täglich ca. 50.000 Liter Wasser für die Pflanzen) und nach den sintflutartigen Regengüssen in den letzten Wochen erschienen unsere Wiesen und Äcker manchmal als eine Art westfälischer Seenplatte.

Alles in allem ist die Ernte dennoch gut ausgefallen, die neuen von uns angebauten Gemüse Pastinaken und Wurzelpetersilie sind erwartungsgemäß gewachsen, die Tomaten-, Auberginen- und Zucchini-Ernte ist sehr gut, ebenso konnten Salate, Kräuter, Mangold und Gurken in sehr guter Qualität und Menge geerntet werden. Bald werden wir Euch auch die Spätgemüse wie verschiedene Kohlsorten und Kürbisse anbieten können.

Wir freuen uns, dass die Natur uns trotz der außergewöhnlichen Wetterverhältnisse eine solch gute Ernte ermöglicht hat.

Die Frühjahrslämmer sind ordentlich gewachsen, die gesamte Herde besteht z. Zt. aus ca. 60 Milchschaften und ca. 75 jugendlichen Lämmern. Vier Nachzügler-Lämmer wurden noch im August (!) geboren.

Auf dem Hof und um den Hof herum

Ein großer Teil der Finanzierung des neuen Schafstalls ist durch Spenden, Privatkredite und voraussichtlichen Zuschüssen geschafft. Dennoch fehlt noch Geld und jeder CSAler kann etwas dazu beitragen, daß wir die Finanzierung schaffen! Bei Erntedankfest wird eine Schafstall-Tombola veranstaltet werden, jeder hat die Möglichkeit, einen schönen Preis zu stiften. Dazu sind den Ideen keine Grenzen gesetzt, auch der Hof wird einige Preise stiften. Wenn Ihr etwas dazu beitragen möchtet, meldet Euch bitte bei Susanna, Kenneth oder auf dem Hof. Wir freuen uns auf Eure gestifteten Preise.

Das neue CSA-Depot für Altenberge ist nun (fast) fertiggestellt. Es sollte noch neu gestrichen werden. Es wäre schön, wenn sich ein/zwei CSAler bereit erklären würden, das bis zum Hoffest zu erledigen. Bitte meldet Euch bei Kenneth oder Susanna.

Lena und Marco haben den Entruper Hof im Rahmen ihrer Ausbildung verlassen und die Ausbildungsstelle zum 1. August gewechselt.

Seit dem 1. Juli ist Fabian als neuer Auszubildender im zweiten Lehrjahr bei uns.

Das Portrait

Sina ist auf dem Hof als Gesellin für Gemüseanbau fest angestellt. Sie ist seit Mitte Mai 2010 gemeinsam mit ihrem Freund Raphael (der z.Zt. ein Praktikum auf dem Hof absolviert) bei uns, ihre Kernaufgaben sind der Gemüseanbau und ein mal wöchentlich die Käseherstellung.

Nach dem Abschluss mit der 12. Klasse auf der Walldorfschule machte Sina in der „Dorfgemeinschaft Tennental“ im Demeter-Garten-und Gemüseanbau die staatliche Ausbildung zur Gemüsegärtnerin mit anschließendem Praktikum in der Landwirtschaft. Darauf folgte ein knapp einjähriger Aufenthalt in Südafrika im „Camphill Hermanus“, wo sie gemeinsam mit betreuten Menschen arbeitete und Erfahrungen in der Käseherstellung sammeln konnte. Nach weiteren Erfahrungen und Praktika im Gemüseanbau und als Heilerziehungspflegerin zurück in Deutschland kam sie über eine Stellenausschreibung im Internet nach Entrup. Für Sina ist der Entruper Hof stimmig in Idee

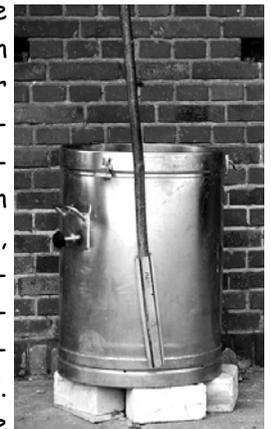


und Atmosphäre, sie liebt die Vielseitigkeit ihrer Arbeit hier und empfindet den Hof als eine Art positiver Energiequelle. Mit ihrer Überzeugung „man kommt immer an die Orte, an die man soll“ sieht Sina ihr Leben auf dem Hof als Möglichkeit für weiteres inneres Lernen und als Kraftquelle.

Was ist eigentlich Demeter

Demeter ist ein geschütztes Markenzeichen, unter dem nach anthroposophischen Prinzipien biologisch-dynamisch erzeugte Produkte verkauft werden. Der Name leitet sich von der griechischen Mutter- und Fruchtbarkeitsgöttin Demeter ab.

Demeter steht für Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, der nachhaltigsten Form der Landbewirtschaftung. Die Förderung eines gesunden Zusammenspiels von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie Erde und Kosmos steht im Mittelpunkt. Die Erzeugung unbelasteter Nahrungsmittel ist dabei nicht erstes Ziel, sondern Konsequenz. Das europäische Bio-Siegel setzt das Mindestmaß fürs Öko-Essen. Demeter-Bauern und -Hersteller leisten erheblich mehr als die EU-Bio-Verordnung vorschreibt. Das kommt der Qualität der Lebensmittel ebenso zu Gute wie der Umwelt. Bio-dynamische Bauern entwickeln eine spirituelle Form der Landwirtschaft. Sie haben nicht allein die konkreten materiellen Substanzen, die physischen Kräfte der Natur, im Blick, sondern auch die gestaltenden Kräfte des Kosmos. Typisch und deshalb in den Richtlinien entsprechend verankert ist der Einsatz spezieller Präparate aus Heilkräutern, Mineralien und Kuhdung. Die Landwirte stellen sie selbst her: Aus Baldrian, Kamille, Eichenrinde, fein zerriebenen Quarzkristallen, Schafgarbe oder einem Kuhhorn, das - mit Kuhdung gefüllt - im Frühjahr vergraben wird. Dieses Hornmist-Präparat wird im Frühjahr aus dem Horn geschabt und in einem bestimmten Verhältnis mit Wasser verrührt, dynamisiert. So lassen sich die gesammelten kosmischen Kräfte des Präparats unmittelbar auf das Wasser übertragen. Und das bringen die Bauern als feinen



das Präparatefass auf dem Hof