

demeter



Jahresbrief 2021

ARPSHOF

Geleitwort zur Hof- mitteilung 2021

Detlef Franzen

**Geschäftsführung
der Gemeinnüt-
zigen Landbaufor-
schungsgesellschaft
mbH, dem Träger
des Arpshofes**

Liebe Leser, Freunde
und Kunden vom
Arpshof,

nach einer Pause in
2020 halten Sie jetzt den
Jahresbericht für 2021 in den
Händen.

Das Jahr 2020 war gekennzeichnet
die Pandemie von Covid 19 und
Verordnungen, die dazu geführt haben, dass wir in 2020 keine Praktikanten/
innen von Schulen auf dem Arpshof hatten und auch keinen Besuch von
Schulklassen oder Kindertagesstätten. Das hat sich dann leider auch in
2021 fortgesetzt. Das ist insbesondere für die Kinder und Jugendlichen sehr
bedauerlich.

Seit Juli 2020 ist unser altes Haupthaus nicht mehr in Betrieb und auch das
Büro von Minka (Lieferservice) verließ Ende 2020 als gute Seele des Hauses
das alte Haus und zog um in ein neu erstelltes Gartenhaus (Baubüro).
Leider fanden auch seit 2020 keine öffentlichen Veranstaltungen statt und der
Betrieb des Kulturvereins Arpshof wurde erstmalig ausgesetzt.

Aber in 2020 gab es einen Lichtblick am Horizont in Gestalt der Bewilligung
unserer Förderanträge zur Sanierung, Umbau und Umnutzung des alten
Haupthauses in ein neues Haus mit altem Fachwerkbau. Der Bauvorbescheid
wurde ebenfalls genehmigt und so stellten wir dann im Juli 2020 den
Bauantrag und entwickelten mit der GLS-Bank ein Finanzierungskonzept für
die Baukosten von 1,8 Mio Euro. Die Baugenehmigung erhielten wir dann
aber erst im März 2021! Allerdings wurde der Teilrückbau des alten Hauses
im November 2020 genehmigt, so dass wir mit dem Rückbau im Dezember
2020 beginnen konnten. Davor hatten wir bereits diverses Altmaterial



(Dienständer, Fachwerk und alte Ziegelsteine) aus zwei Abbrüchen von
anderen Fachwerkhöfen geborgen.

Der Rückbau wurde dann zunächst im Februar 2021 abgeschlossen. Im März
2021 kamen leider zwei Sturmtiefs herangebraust, die den stehengebliebenen
Wohnteil des Haupthauses so stark beschädigten, dass wir den Rest im April
wegen Einsturzgefahr auch noch abreißen mussten. So gab es wieder eine
Umplanung, eine neue Statik und zu guter Letzt sollten wir dann auch noch
einen neuen Bauantrag für die Änderungen stellen.

Ende September erhielten wir die Teilbaugenehmigung zur Gründung
(Fundamente und Sohlplatte), so dass wir guten Mutes sind, dass noch in 2021
die alte Hallenkonstruktion aus Eichenholz errichtet werden kann und wir
unsere Grundsteinlegung nachholen können.

Die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft hat für den neuen
Bildungsbetrieb mit Beherbergung in diversen Gesellschafterversammlungen
die weitere Entwicklung beschlossen und wir hoffen, dass wir damit unseren
gemeinnützigen Zweck der Fort- und Weiterbildung auf dem Lande ab
Sommer 2023 verstärkt in neuer Form erfüllen können. Dazu haben unsere
Arbeitsgruppen und insbesondere unsere neue Gesellschafterin Pamela
Wieckmann viel Zeit und positive Energie investiert.



Das macht mich als Geschäftsführer der
LBFG Arpshof zuversichtlich, auch wenn
noch einige Hindernisse zu bewältigen
sind wie z.B. Preissteigerungen im
Baubereich, Termindruck bei den
Förderungsvorgaben und Vergabe an
die Handwerker.
Dabei fällt mir gerade ein, dass
man in Österreich nicht von
Zukunft spricht, sondern von
Hinkunft! Das passt für mich
eher. Auch oder gerade in
schwierigen Zeiten sollten wir uns
Ziele setzen und nicht Zuschauer
oder Opfer sein.

In diesem Sinne herzliche Grüße,
von Detlef Franzen

Aus dem Garten oder was habe ich mir nur da- bei gedacht?

Mara Helmig,

Ausbildung im vierten Lehrjahr



Meinen bequemen Alltag gegen einen einzutauschen, in dem ich morgens im Dunkeln aufstehe, um Schweine mit stinkenden Gemüseresten zu füttern, den Stall auszumisten und später gefühlte Ewigkeiten in einem feuchten, düsteren Käsekeller zu verbringen; in dem ich mich aus dem Bett kämpfe, noch bevor die Welt draußen erwacht, um dann im Regen Bohnen zu pflücken. Mein gewohntes Umfeld hinter mir zu lassen und gegen ein fremdes einzutauschen, das mich nicht nur bei der Arbeit, sondern auch in meiner wenigen Freizeit umgeben wird, das ich aber nach einem Jahr wieder hergeben und mich umgewöhnen werde.

Die Freiheit, meine Zeit selbstbestimmt zu gestalten, meine Eigenständigkeit, Selbstverantwortung und Unabhängigkeit in den Ablauf eines vollständig durchstrukturierten Hofalltages einzufügen, wo es meine Aufgabe sein wird, mich dem anzupassen.

Frühstück mit Arbeitskollegen, Lagerernte mit Freunden. Kein gemütlicher Samstagskaffee in Unterhose, dafür das frische Gebäck dazu direkt vor der Haustür. Keine ungestörte Zweisamkeit in der Küche am Abend, und wenn doch, dann mit Publikum.

Aber irgendetwas musste ich tun, als einer der jungen, orientierungslosen Menschen in der Stadt, in der es sich anonym und reizüberflutet leben lässt und wo man keine Verantwortung übernehmen muss, außer für die Einhaltung der nächsten Abgabefrist in der Uni oder des Putzplans in der WG.

Zum Glück habe ich mir erst mal gar nicht viel gedacht.

Zum Glück hat auch niemand so genau gefragt.

Nur jetzt tue ich es manchmal, wenn ich bei Wind und Wetter durch die Beete stapfe, mich bücke und wieder aufrichte, volle Gemüseboxen hin und her trage, das Ende der zu jätenden Reihe oder ein freies Wochenende herbeisehne.



Saatgutgewinnung
von Kapuziner-
kresse. Bestand im
Sommer 2020

Aber was hätte ich verpasst...

Neben rauschähnlichen Zuständen in den ersten Hofwochen und der Erkenntnis, dass selbst auf einem Bauernhof (sogar demeter!) die Welt schon längst nicht mehr nur in Ordnung ist (aber das ist ein anderes Kapitel), hätte ich es verpasst, die frühesten Radieschen des Jahres zu ernten, die in der ersten Farbe des Frühlings strahlen.

Hätte verpasst, wie Zigarettenrauch mit Schweiß und Traktorabgasen im Sommer riecht, und die Erleichterung, die ein warmer Regen bringt, nachdem man allmählich welkende, aber bewundernswert robuste Kohlpflänzchen in ein staubtrockenes Beet gepflanzt und sie nach der behüteten Anzuchtzeit ihrem Schicksal überlassen hat.

Es wäre spurlos an mir vorbei gegangen, wie süßer Weißkohl sich in saftiges Sauerkraut verwandelt, wie prächtig reife Kürbisse zwischen den pflanzlichen Überresten hindurch leuchten wie kleine Laternen und wie Grünkohl unter einer zarten Schneedecke zu schlafen scheint, während er geduldig und voller Demut darauf wartet, geerntet zu werden.

Wie Sommer nicht mehr Urlaub bedeutet, sondern Anstrengung, wie sich dafür Herbst und Winter wie die größte Belohnung anfühlen können, und ein üppig gefülltes Gemüselager wie Sicherheit und Reichtum.

Ich hätte es verpasst, schönen Menschen zu begegnen und von ihrer authentischen Art, der Sinnhaftigkeit ihrer Arbeit und der Aufrichtigkeit der Natur zu lernen. Jemand hat gesagt, dass die Natur niemals lügt, was sie zu einer erbarmungslos ehrlichen und unschlagbaren Lehrerin macht.

Dabei hätte ich versäumt, ganz neue meiner Grenzen kennenzulernen. Wie man sich erschöpft, aber wach und gesund zugleich fühlen kann, fremd und zuhause an einem Ort, verletzlich und gleichzeitig stark. Unmündig und ernst genommen, übergangen aber unterstützt, beobachtet aber geschützt, zugehörig, wertgeschätzt und einsam in Gemeinschaft, abhängig und frei.

Auf eine neue Weise lebendig.

Das wäre doch schade gewesen.



Kräuter für Tee
werden getrocknet
Sommer 2021

Vom Korn zum Glück

Ulrich v. Bonin, Landwirt des Arpshofes

In jedem Jahr erneut geht es für uns auf eine Reise. Eine Reise des Verstehens, eine Reise voller Hoffnung und Freude. Es ist der Weg des Korns zur Erde, von der Erde zur Ernte und anschließend zur Mühle, um endlich mit Liebe und Fachwissen in Brot verwandelt zu werden.



Am liebsten verwende ich einen Teil der Ernte als Saatgut. Anschließend geht es zur Aussaat und dem bestmöglichen Termin und die Feldvorbereitung. Dieses Saatgut kennt den Boden und die schwierigen Bedingungen, es trägt die Erinnerung der vergangenen Jahre in sich. Diese Erinnerung hilft dem Korn, leichter zu gedeihen und sie hilft uns, eine gute Ernte einzufahren. Das Korn weiß, es muss lange Wurzeln bilden, um ausreichend Wasser zu bekommen. Es weiß die Symbiose mit Unkrautwurzeln einzugehen, um von deren Wurzelausscheidungen zu profitieren. Ist das Korn einmal in der Erde kommt die Pflege und nach ein paar Monaten die Ernte.



Ich habe den Titel nicht gewählt weil Glück einfach ist. Ich habe ihn gefunden, da Glück oft einen mühsamen Weg hat, sich jedoch häufig schwer definieren lässt. Es ist, als wenn es von innen heraus geschieht.

Es hat etwas von Sehnsucht. Goethe beschreibt die Sehnsucht

als Vorboten desjenigen, was wir zu leisten imstande sein werden. Also folgen wir unserer Sehnsucht, gutes Korn für gutes Brot herzustellen, um etwas mehr Glück zu erfahren? Ein Versuch schadet nicht.

Wie möchte ich, soll ein Brot sein. Was soll es mit mir machen. Soll es mich schlicht satt machen, oder aber mich erfüllen?

Die Vorbereitung und Planung, um ein Brot herzustellen, welches uns glücklich machen soll, entsteht vor allem im Herzen und im Kopf. Den Boden mit Herz und Verstand bearbeiten. Im Grunde genommen heißt es: gesunder Boden, gesunde Pflanze. Gesunde Pflanze, gesundes Getreide, gesundes Brot. Doch so einfach wie es klingt ist es nicht. Es gilt einen fruchtbaren Boden herzustellen, durch gute Planung der Fruchtfolge und standortgerechten Kompost. Es gilt ein gutes Milieu für unsere Backfrucht herzustellen, gutes Saatbett, guter Saatzeitpunkt, einige aber nicht zu viele Unkräuter. Ich erfreue mich jedes Jahr erneut über ein wenig Klatschmohn und Kornblume im Getreide.

Der Prozess vom Mehl zum Brot ist eine Verwandlung.

Das Feuer ist verzehrt. Lediglich etwas Glut ist noch im Ofen wenn der frisch geknetete Teig, verfeinert durch Gewürze in Backform gelegt in den Ofen geschoben wird.

**„In dem Ofen glüht es noch
Ruff! damit ins Ofenloch!
Ruff! man zieht sie aus der Glut;
Denn nun sind sie braun und gut!“ (Wilhelm Busch)**

Und beim Genießen der frisch gebackenen Einzelstücke wird gern vergessen, welch eine Arbeit bei hohen Temperaturen, welch ein Bewusstsein und Können es braucht, um eben genau das herzustellen, was wir uns wünschen. Ein Brot, welches uns erfüllt.

Ich wünsche allen ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!



Essen halt Laib und Seele
zusammen

10:00 Uhr auf dem Arpshof.

Johanna Robisch
- Küchenfee mit
Multitalenten

Wunderbare Gemüseboxen
aus der Hofgärtnerei warten
täglich auf der Bank vor
der Küche. Was wird es wohl
heute geben? Wie viele hungrige
Bäuche werden sich um 13:00 Uhr
hier einfinden?

Hier in der Küche entscheidet das
Bauchgefühl.

Und wie durch Zauberei und glückliche Fügungen steht von Montag bis
Freitag ein warmes Essen auf dem Tisch, mit Salat und manches mal sogar ein
Nachtisch. Den Kochlöffel schwingen Johanna und Petra. Ist Not am Mann,
kann man sich auf Franz verlassen.

Die gemeinsame Zauberformel lautet: keine Mahlzeit ohne Liebe, Freude und
Humor.

Was den Platz am Herd so erfreulich macht, sind die Menschen die in
die Küche kommen, Kaffee trinken und plaudern. Oder es gilt kleinere
Verletzungen zu versorgen, fleißige Kinderhände zu beschäftigen, die Post
entgegen zu nehmen oder orientierungslosen Handwerkern den Weg zu
zeigen. Sogar einen Praktikanten gab es schon.

Diese Küche ist nur möglich, weil sie viele freundlich helfende Hände hat, die
mit Taten, Geld oder Ware unterstützen, wo sie können!

Wenn alle dann um den Tisch oder draußen auf der Terrasse sitzen, merkt
man, dass Essen ein Bedürfnis ist. Aber genießen ist eine Kunst. Ruck zuck
ist alles leer, die Teller gewaschen, der Kaffee gezapft und schnell ein kleines
Päuschen gemacht, bevor es frisch gestärkt zurück ans Werk geht.



Viele Menschen nutzen diesen
lebendigen Raum.

Hier wird nicht nur gekocht
und gegessen, hier wird
auch gelebt und gearbeitet:
Manches mal wollen sich zu
viele Menschen gleichzeitig
hier aufhalten und der
ein oder andere fühlt sich
vertrieben. Denn es finden
Sitzungen, Hofrunden
und Lehrlingsabende hier
statt. Jahresarbeiten werden
vorbereitet, sogar für Hofkino und
Gitarrenabende ist Platz in dieser
Küche.

Es ist einfach eine
Zauberküche! Volle
Speisekammerregale,
leere Mülleimer, saubere
Klos, frische
Handtücher und man
kann sogar vom Boden
essen.

Es findet sich immer
was!

In diesem
Sinne:
**Pasta la
vista!**



Ich bin dann mal weg

Minka Irmer - Arpshof Lieferservice

2021 ist ein Jahr mit großen Veränderungen und wir haben uns schweren Herzens vom alten Bauernhaus getrennt, welches wir im Frühjahr Stück für Stück zurückbauten. Dieser Prozess musste sehr behutsam geschehen, da wir so viel wie möglich der alten Baustoffe wieder verwenden möchten. Dank des Baggerfahrers war es kein Problem, denn er ist ein echter Könnner und hat große Erfahrung in diesem Bereich.

Im neu gestalteten Bauernhaus wird es eine Menge neuen Wohnraum geben, einen Veranstaltungssaal mit Verarbeitungsküche, Büros und einen Praxisraum.



Nach den üblichen Verzögerungen bei der Baugenehmigung wurde im November die Sohlplatte fertiggestellt, so dass wir jetzt zügig mit dem Rohbau beginnen können. Die Grundsteinlegung folgt noch in diesem Jahr und wir freuen uns sehr darauf, die neuen Räume schon bald mit Leben zu füllen.



Abriss in Würde. Sehr behutsam wird abgetragen und historisches Baumaterial geborgen

Aus alt wird neu. Das historische, bis zu 400 Jahre alte Eichenfachwerk wird aufgearbeitet und wieder verwendet



Auch wenn es nur noch die Reste des alten Gebäudes sind - Ehre für das alte Gebäude.

Petra und Ulli mit Kaffee im Dezember 2020

vum Weintransport.

Franz Liebel - Guter Geist des Hofes,
Bäcker, Koch und Kapitän

Frühjahr 2020

- das alte Haupthaus des Arpshofes stand noch - als wir beim ersten Frühjahrsfeuer den Wiederaufbau unseres Haupthauses visionierten.

Es kam schnell die Frage auf, was gehört zu einem zünftigen Richtfest eines Hauses, das noch mal 400 Jahre stehen soll. Auf jeden Fall, ein dem Anlass gerecht werdendes Fest mit unvergesslichen Momenten und unvergesslichen Getränken! Fasswein soll es sein! Nicht irgendein Wein! Franz fiel ein: die „Avontuur“ kommt aus der Karibik heim, mit Station auf den Azoren. Von dieser Station bezogen nicht nur der Zar sondern auch der Vatikan ihren Wein. Nichts Anderes soll es sein! Mittels Satellitentelefon hatten wir schnell Kontakt zu Cornelius, dem Kapitän der Avontuur – ein Frachtensegler der Waren CO2 neutral aus der Karibik über den Atlantik bringt. Die Idee war schnell perfekt, ein Fässchen Azorenwein kommt mit in den Schiffsbauch rein.

Juni 2021 : das Schiff lief in Hamburg-Harburg ein, das alte Haus lag noch immer demontiert auf der Hausweide.



Die Abholung unseres Weins sollte möglichst klimaneutral sein.

An einem brüllendheißen Junitag freuten sich unsere Eseldamen, Rosalie und Lina, mit Kartoffeln, Baguette und

Dierstorfer Brot aus unserer Holzofen-Bäckerei

beladen, auf das Abenteuer am

Kulturkran des Harburger-Hafens. Die Fischhalle glücklich passiert, lenkte der Duft aus den Packtaschen die Eseldamen dergestalt ab, dass es für die Eselstreiber ein wahrlich schweißtreibendes Unterfangen wurde, sie bis zur Pier zu bringen.

Dort angekommen in mitten von Kakao, Kaffee, Gin und Rum wurden neue Kontakte geknüpft, zur Crew und verschiedenen solidarischen Kooperativen (TEIKEI Kaffee, Olivenöl, Jule, Basti, Felix und Albert).



Über sieben Brücken, mit drücken, schieben und ziehen, heil nach Hause gebracht, wartet das Fass auf seine Bestimmung....

Die Eselstreiber Uli, Detlef, Andreas & Franz.



Bilden für die Zukunft.

Pamela Wieckmann - Visionärin für Bildung auf dem Arpshof

Vor ungefähr 5 Jahren bildete sich bei mir die Vision, im alten Haupthaus auf dem Arpshof einen Bildungsbetrieb zu gründen. Dafür habe ich mich beim Arpshof beworben. Bildung ist meine Herzensangelegenheit, Bildung die dem zunehmenden Individualbewusstsein der Menschen gerecht wird, im Sinne von selbstständigem, kontextbezogenem und ganzheitlichem Lernen.



Nun ist der Platz, an dem das alte Haupthaus stand, erstmal leer und ich bin gespannt, was hier an Neuem entstehen möchte.

Auf dem Weg zur Bildung auf dem Arpshof sind wir als Landbauforschungsgesellschaft, Pachtbetriebe sowie Mitarbeiter und Bewohner schon eine lange Strecke gegangen. Wir haben in der Gesellschafterversammlung und verschiedensten Gremien des Hoforganismus viel diskutiert. Dann haben wir Beschlüsse gefasst, dass der Bereich Bildung und Beherbergung ein neuer Betriebszweig im Hofgefüge werden soll. Nun sind wir aktuell dabei mit den Gesellschaftern herauszufinden, welche Form dafür am besten geeignet ist und wie diese dann am besten in den Hoforganismus eingebettet werden kann. Was passt zur Hofindividualität? Wo will diese sich hin entwickeln? Und: Wie passt mein individueller Impuls in den Gesamtorganismus?

Da wir etwas ganz Neues für die Zukunft entwickeln ist dies ein Weg voller Fragezeichen, Unsicherheiten und Wendungen. Die Richtung ist klar, der Weg dahin liegt im Nebel, ein guter Kompass und viel Vertrauen sind gefragt.

Erste greifbare Schritte auf dem Weg sind schon getan worden: Der Bau des neuen Haupthauses hat begonnen. Ich habe im Auftrag der LbFG eine Umfrage unter 20 Bio-Akteuren entlang der Wertschöpfungskette in Norddeutschland gemacht, in der der Bedarf an Bildungsangeboten abgefragt wurde. Es zeigten sich deutlich Schwerpunktthemen:

Es besteht Bildungsbedarf für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Bio-Betrieben (Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel), welche sich mit biodynamischen und anthroposophischen Themen decken und welche gebündelt und strukturiert zusammengefasst werden können.

Hier sind insbesondere biodynamische Fachthemen wie Wirksensorik,

Präparate, Züchtungsarbeit sowie die Weiterentwicklung und Sprachfähigkeit zum biodynamischen Urimpuls, wie auch anthroposophische Themen wie Individualität, Menschenbildung, Gemeinschaftspflege, Zukunftsgestaltung, Eigenverantwortung u.a. zu nennen.

Es soll ein Bildungsinstitut gegründet werden, welches sich an Mitarbeiter von Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel sowie von Waldorfpädagogen und an Dozenten im biodynamischen Kontext richtet.

Das Bildungsangebot soll auf Grundlage des anthroposophischen Urimpulses gestaltet und weitergedacht werden. Auch soll dort Zukunftsforschung stattfinden. Ziel ist, ein fachlich fundiertes zeitgemäßes Bildungsprogramm anzubieten, das den ermittelten Bedarf bedient und individuelle Erkenntnisarbeit mit der Anthroposophie als geistige Grundlage ermöglicht. Damit sollen auch die Lebenskräfte der Teilnehmer gestärkt sowie ihre Fähigkeit zur Selbststeuerung und ihre persönliche Handlungsfähigkeit unterstützt werden.

Die Software AG Stiftung sowie die gemeinnützige Treuhandstelle Hamburg haben das Vorhaben bereits mit Spendengeldern unterstützt. Wir sind nun dabei, weitere Unterstützer und Partner für das Vorhaben zu gewinnen, da der Aufbau des Bildungsträgers noch Kapital benötigt, zum Einen für die Ausstattung der Räume, zum Andern für konzeptionelle Arbeit am Bildungsprogramm. Außerdem suchen wir nach tatkräftigen Menschen, die unseren Bildungsbetrieb mit Beherbergung mitgestalten möchten. Damit in Zukunft Menschen auf den Hof kommen können, die sich an und mit der Landwirtschaft bilden.

Fragen und Anregungen bitte an: bildung@arpshof.de



Pädagogisches Wirbeln auf dem Arpshof

Nicolai Wieckman - der Pädagoge mit Ideen und Tatkraft



Seit dem letzten Jahresbrief sind zwei Jahre vergangen, auf die Bewilligung unseres Bauantrages haben wir bis Anfang 2021 warten müssen, dann waren alle beteiligten Behörden soweit und wir durften endlich loslegen.

Anders als zu Beginn unserer konzeptionellen Arbeit gedacht, können wir nicht als Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung beginnen, sondern werden als handlungs- und freizeitpädagogischer Betrieb starten, um

uns dann in einem nächsten Schritt um die Anerkennung als Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung zu bemühen.

Wir, der Vorstand und unsere Vereinsmitglieder, planen im nächsten Jahr mit einem Angebot auf dem Hof zu starten. Bis dahin ist jedoch für alle Beteiligten noch ein ordentlicher Weg zu gehen. Die Jurte stand zwar den Sommer über, doch werden wir sie für den Winter nochmal einpacken, um sie dann im Frühjahr, für unsere Witterung optimiert, wieder aufzubauen.

Die Jurte hat bereits eine erstklassige Grundlage in Form einer Holzterrasse erhalten, auf der sie sicher und von unten trocken stehen kann. Die geplanten Wege auf unserer Fläche haben wir ausgekoffert und mit Mulch gefüllt, auch mit der Gestaltung unserer Umfriedung haben wir begonnen und die Anlage für ein Feuchtbiotop sowie für Geräteschuppen und zwei Parkplätze ausgehoben. Um die Jurte mit Wasser und Strom zu versorgen haben wir zwei Rohrrohre verlegt.

Jede Menge Arbeit also, die von Vereinsmitgliedern, Freunden und Familien geleistet wurde. Danke für Eure Unterstützung. Besonders danken möchte ich im Namen der Pädagogik unserem Landwirt Ulrich von Bonin, unserem Gärtner Fabian Hüttner sowie Ihren Mitarbeitern für Ihren verlässlichen Beistand.

Ebenso danke ich der Firma Wilko Wagner für das Spenden bzw. Ausleihen von Baumaschinen, der Firma Norbert Farwick GmbH für know-how, erhebliche Sach- und Geldspenden sowie wahrhaftiges, menschliches und persönliches Interesse an unserem Vorhaben. Meinen Dank ebenfalls an Naturkost Nord für das freundliche Obdach für unsere Jurte während der Wartezeit auf die Baugenehmigung.

Ohne Euch und Sie - ohne Ihre und Eure Tat, wären wir deutlich weiter von unserem Ziel entfernt. Unser Ziel, unsere Absicht ist es weiterhin, hier auf dem Arpshof einen Ort für Kinder und Jugendliche zu begründen, an dem sie die volle Realität des physischen Daseins auf der Erde erleben können und unterstützt werden, eine liebevolle Beziehung zu Ihrem eigenen Körper und ein emphatisches, liebevolles Verhältnis zu sich und der Welt auszubilden.

Gemeinsam mit Landwirten, Gärtnern und Medizinern will die Handlungspädagogik daran arbeiten, der Verwahrlosung unseres Planeten zu begegnen, indem Orte geschaffen werden, an denen Kinder und Jugendliche sich selbst und die Welt als Ganzes empfinden und sich mit Ihrer Mitwelt verbinden können.

Genau das wollen wir auf dem Arpshof tun.



„Die ungeheure Aufgabe vor der wir stehen zerfällt in drei Hauptteile, Landwirtschaft, Medizin, Erziehung. Diese drei, Medizin, Landwirtschaft und Erziehung, sollen nicht nur nebeneinander stehen, sich gegenseitig helfend, sondern sie sollen in Wirklichkeit ineinander verschmelzen, eine lebendige Einheit bildend in der „Welt-Landwirtschaft“ (Eugen und Lilo Kolisko, 1946)

Um dieses Anliegen weiter zu verwirklichen schreiben wir Förderanträge, z.B. an die Stiftung Shanti und an die Software AG Stiftung, vernetzen uns, arbeiten Finanzpläne aus, fahren Radlader, Bagger, Schlepper und Schubkarre und schreiben diesen Text.

Selbst auf unserem noch unfertigen Gelände waren schon einige Veranstaltungen zu erleben:

So hat dort die freie Ausbildung eine Zeit verbracht, es wurde geheiratet, die Hofbetriebe und Nachbarn willkommen geheißen und Märchen gelesen.

Damit und mit noch mehr wird es weitergehen.

Wir haben die ersten Wurzeln in der Erde und wollen nun anwachsen.

Bei Fragen oder weitergehendem Interesse wendet Euch bitte an Sebastian Schuberth oder Nicolai Wieckmann unter paedagogik@arpshof.de

Was uns motiviert!

Sylvie Vespermann - Ladenmacherin

„Hallo“ „Was darfs sein?“ „Bitteschön“ und „Danke sehr“. Manch einer mag denken, dass unser Alltag aus Floskeln, Höflichkeiten und ein bisschen Ware hin -und herschieben besteht.

Aber so ist es nicht. Wir, allesamt, stehen hier für eine Sache.

Und das ist der Arpshof mit seiner Vielfalt und seiner Authentizität. Wir sind so stolz darauf, sagen zu können: „Ja, der Ingwer kommt aus unserer Gärtnerei“, „Das Brot wird hier nebenan im Holzofen gebacken“, „Sie zweifeln, ob unsere Tiere wirklich ein gutes Leben haben? - Gehen Sie rüber und überzeugen Sie sich“. Wir sind stolz darauf, ein Teil genau dieses Hofes zu sein und mit unserer Arbeit einen Beitrag zu leisten.

Aber was uns ebenfalls antreibt, sind unsere Kunden. Ein bunter Mix aus Menschen, die seit 30 Jahren auf dem Arpshof einkaufen; Menschen, die uns gerade erst entdeckt haben; Menschen, die ihren Wocheneinkauf bei uns machen oder einfach ein bisschen Zeit bei einem Cappuccino hier verbringen möchten; Menschen vom Hof, Menschen aus der Stadt, Jung, Alt – es ist alles dabei und jede/r ist willkommen! Wir nehmen an Schicksalen teil, dürfen erleben, wie Paare zu Eltern werden, eine neue Liebe gefunden wird, lernen den neuen Familienhund kennen oder unterstützen bei der Wohnungssuche. Aber auch traurige Dinge gehören dazu: Ein Streit, ein Verlust oder einfach das kaputte Auto. Man lernt sich kennen, man vertraut und schätzt sich.

Und dies gilt auch für uns als Team. Jede/r bringt seine Geschichte mit, hat mal einen besonders guten oder auch einen nicht so guten Tag. Alles darf sein! Wir wissen, dass wir uns aufeinander verlassen können. Wenn's irgendwo

klemmt, ist sofort jemand zur Stelle und unterstützt. Es ist ein schönes Gefühl zu wissen, dass man sich so gegenseitig und damit den ganzen Laden trägt. Wir öffnen jeden morgen die Ladentür, weil wir es wollen, weil wir das, was wir tun, gerne und aus Überzeugung tun. Keine Höflichkeiten, keine Floskeln – wir meinen es ernst und sind mit vollem Herzen dabei!

Wir freuen uns auf Euch!



Andrea und Silke - beide seit 2020 dabei



Weihnachtsecke im Arpshof - November 2021



Das Team: Rebekka, Steffi, Malkin, Ina, Jan, Sylvie (hinten v.l.n.r.)
Petra, Katharina, Julia (vorne v.l.n.r.)

Das Gelbe vom Ei (von Arpshof Ghostwriter)

Längst ist es sprichwörtlich geworden, das „Gelbe vom Ei“. Dass es aber manchmal gar nicht so gelb ist, wie der Volksmund sagt, sondern eher orange oder noch dunkler, wirft bei Ihnen immer wieder Fragen auf. Diese Information will einige Antworten geben.

Das Wichtigste gleich vorweg: Einfluss auf den Geschmack des Eis hat die Dotterfarbe nicht. Dennoch besitzt sie Bedeutung, was die optischen Vorlieben der Konsumenten angeht. So mögen die europäischen Kunden eine eher dunkle Farbe, während beispielsweise in den USA ein helles Gelb bevorzugt wird. In der konventionellen Hühnerhaltung ist es kein großes Problem, die gewünschte Schattierung zu erzielen – dem Futter werden einfach synthetische Farbstoffe zugesetzt. Das ist bei unseren Bio-Eiern ausdrücklich verboten!

Sie erhalten ihre Dotterfarbe durch die natürlichen farbgebenden Stoffe im Bio-Futter, allen voran durch Mais, Weizen oder auch Gemüse und Gras: Mais erzeugt ein kräftiges, Weizen ein helleres Gelb. Rote Beete gibt ein dunkleres Gelb. Das Grün im Auslauf macht sich besonders im Frühjahr bemerkbar, da zu dieser Jahreszeit die vielen Nährstoffe nicht nur sehr schmackhaft für die Hühner sind, sondern auch die Farbe im Ei beeinflussen können. Unterschiede ergeben sich jedoch auch bei der Futtermischung, da diese nicht immer identisch sind. Außerdem sorgen die Tiere selbst dafür, dass Eigelb nicht gleich Eigelb ist. Denn die starken Hennen dominieren die Futterplätze und picken sich die dicksten gelben Brocken heraus. So kann die Dotterfarbe auch innerhalb einer Hühnerherde unterschiedlich sein. Bio-Eier sind eben kein standardisiertes Massenprodukt. Sie werden in kleinen Haltungen unter natürlichen Bedingungen gelegt. Hierher rühren die Unterschiede bei Geschmack und Dotterfarbe, die in der konventionellen Hühnerhaltung so nicht zu entdecken sind. Dass sich in unserem Betrieb sogar die Jahreszeiten auf die Farbe der

Eidotter auswirken, unterstreicht in unseren Augen die Vielfalt des Bio-dynamischen Anbaus. Falls das Gelb Ihres Frühstückseis also einmal eher Dunkelgelb leuchtet, wissen Sie, dass der Auslauf einen vielfältigen Speiseplan aufweist.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Viele Eier
brauchen viele
Helfer - schöööön
vorsichtig!

Hofkinder beim
Eiersortieren im
Frühjahr 2021

Energiezentrale - Eine alternative Versorgung für den Arpshof und die Nachbarschaft

Werner Hartwich - BHKW Dierstorf Ost

1995 wurde von der Hofgemeinschaft Arpshof, den Familien Werner, Hartwich, Thiele und Bruns der Bau einer dezentrale Energieversorgung auf dem Gelände Am Schulberg beschlossen. Es wurde eine Energiezentrale mit Gas und Wärmenetz zur Strom, Wärme und Gasversorgung errichtet.

Die Energiezentrale wird vom öffentlichen Versorger mit Strom und Gas versorgt. Ein Gasmotor mit einer elektrischen Leistung von 15 kW und 30 kW Wärmeerzeugung versorgt die Häuser mit Strom und Wärme.

Für den Wärmebedarf im Winter wird ein 150 kW Gaskessel betrieben. Überschüssiger Strom wird ins öffentliche Netz eingespeist, ist der Gasmotor nicht in Betrieb werden die Häuser vom öffentlichen Netz mit Strom versorgt. Durch die dezentrale Energieerzeugung konnten 12 Heizungsanlagen eingespart werden. Der Wirkungsgrad der Wärmeerzeugung wurde durch den Einsatz von Brennwerttechnik auf ein Maximum von 95% erhöht, die Umweltbelastung mit CO² wurde auf ein Minimum abgesenkt.

Als Rechtsform wurde eine Betreibergesellschaft (GbR) gegründet, Uwe Spiekermann führt die Finanzbuchhaltung, Werner Hartwich ist für die Technik verantwortlich und Minrik Werner kümmert sich um die Betriebswirtschaft der Gesellschaft.

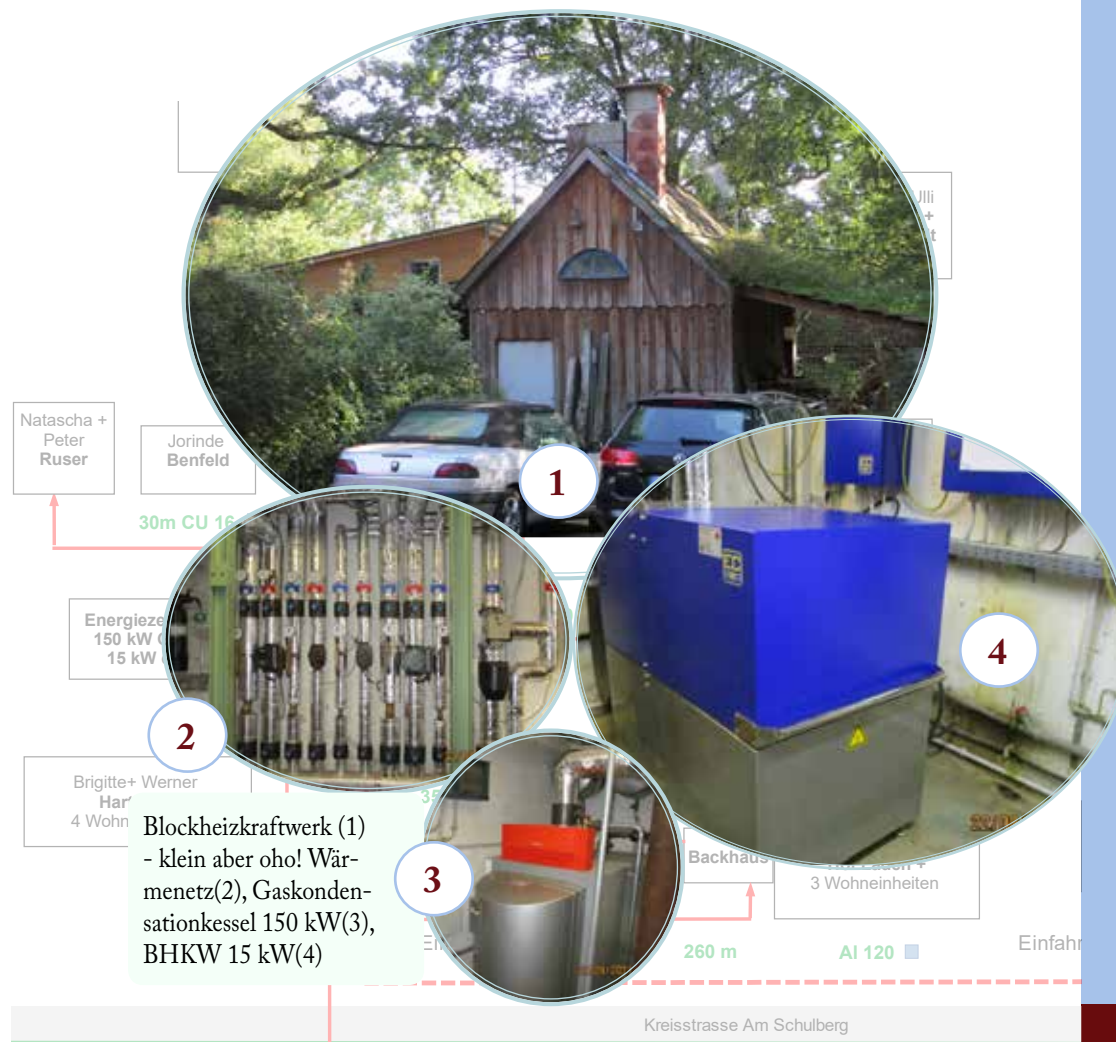
Die Gesellschaft ist so ausgerichtet, dass keine Gewinne angetrebt werden, es werden ausschließlich die Kosten an die Nutzer weiter berechnet. Erwirtschaftete Überschüsse werden für Neubau, Instandhaltung und Reparaturen eingesetzt bzw. rückerstattet, die Gesellschafter arbeiten ehrenamtlich.

Zur Energieerfassung sind alle Häuser mit Stromzähler, Wärmemengennessern und Gasuhren ausgerüstet. Zum 31.12. wird der Strom, Gas und Wärmeverbrauch abgelesen und für alle Nutzer eine Jahres Abrechnungen erstellt.

2015 wurde nach 20 Jahren Betrieb durch das Ing. Büro HTIP aus Ottersberg und der Firma Kleesch aus Tostedt die Anlage auf Ihren wirtschaftlichen Betrieb geprüft.

Nach Auswertung der Untersuchung wurden folgende Neubaumaßnahmen durchgeführt:

- Modernisierung aller 12 Hausübergabestationen: mit Raumtemperaturregelungen, Hocheffizienzpumpen und Temperatursteuerung der Warmwasserbereitung
- Austausch des Heizkreis-Verteilers in der Energiezentrale, Umrüstung auf Hocheffizienzpumpen
- Einbau eines Gasbrennwertkessel Vitocrossal 200 der Firma Vissmann
- Neubau eines BHKW der Firma Eopower XRGI® 15 mit einem Gesamtnutzungsgrad von bis zu 103 % und Brennwert- Abgaswärmenutzung
- Umbau der Wärmespeicher Steuerung zur optimalen BHKW Nutzung
- Neubau des Heizstrangs III für den Neubau und Hofladen in Kunststoff PEX- Rohr Ausführung



Der Arpshof im Überblick



Hühners



Pädagogik
& Jurte



Schweine-
palast



Rinderstall



Garten



Große Bastelstube für
Maschinen und Holz



Hofbäckerei &
Landwirthaus



Kühe und Kälb-
chen im Sommer



Remise für Veranstaltungen



neues Haupthaus (im Bau)



Küchen &
Gärnerhaus



Getreidescheune



Hofladen

Am Schulberg

K 58 Am Schulberg

Am Schulberg

Rollback

Der Arpshof im Überblick

Hofgemeinschaft Arpshof

Am Schulberg 6
21279 Dierstorf

www.arpshof.de

Kontakt:
Gärtnerei
garten@arpshof.de

Landwirtschaft:
landwirtschaft@arpshof.de

Jeden Montag, Dienstag und Donnerstag fahren wir nach Hamburg und beliefern dort diverse Kindertagesheime, Restaurants, Naturkostläden und Naturkostgroßhändler.

www.lieferer-vice@arpshof.de

Arpshof Kulturremise

Unser Kulturcafe können Sie für Ihre Veranstaltung mieten.

Anfragen an
kultur@arpshof.de

Kulturprogramm?

Bitte melden sie sich auf unserer Website zu unserem Newsletter an!

Arpshof Laden + Cafe

Öffnungszeiten:

Montag -Freitag von 8.30 – 18.30 h

Samstag von 8.30 – 14.00 h

Telefon: 04165 217 27-14

Mail: handel@arpshof.de

www.arpshof.de

Wir sind auf dem Wochenmarkt:

Mittwoch in Buchholz
von 7.30 – 13.00 h

Donnerstag in Maschen
von 7.30 – 13.00 h

Freitag in Hamburg-Schnelsen
von 7.30 – 13.00 h

Samstag in Buchholz
von 7.30 – 13.00 h

Wir freuen uns über eine Unterstützung in Form von Spenden!

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft gGmbH

GLS Gemeinschaftsbank eG

IBAN DE93 4306 0967 0029 4336 00

BIC: GENODEM1GLS

Herausgeber/V.i.S.d. P.

Gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Arpshof mbH

Am Schulberg 6, 21279 Dierstorf

Handelsregister: Tostedt HRB 3925

Geschäftsführer: Detlef Franzen