Jahresbrief 2018



Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V.

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer,

die biodynamischen Präparate bilden einen Schwerpunkt in unseren Seminaren, in denen wir die Azubis an das Verständnis und die fachgerechte Anwendung dieses Heilmittels für unsere Erde heranführen.

Gerade in diesem sonnenreichen und regenarmen Jahr zeigte es sich, dass der so kultivierte Boden die Feuchtigkeit länger halten konnte, als bei konventionellem Anbau, wenngleich - wie Sie in den Beiträgen lesen werden - viele zusätzliche Arbeiten im Freiland geleistet werden mussten und dies nur in gemeinsamer Anstrengung aller Mitarbeiter möglich war. Das erfüllt uns mit großer Dankbarkeit.

In unserer Mitgliederversammlung am 16. Juni in Ingersheim erlebten wir beim Rundgang durch die Gärtnerei mit eigenen Augen, wie die Gärtner täglich neue Salatsetzlinge nachpflanzen und es keine Garantie gibt, dass sich daraus ein verzehrbares Exemplar entwickelt. Mit welcher Fachkenntnis und Hingabe die Gärtner versuchen, den Anbau im Einklang mit der Natur so zu gestalten, dass sie uns Verbraucher mit saisonalem und gesundem Gemüse versorgen können! Dafür danken wir ihnen. Die Insolvenz unseres Pächters in Vaihingen forderte dem erweiterten Vorstand viel Einsatz ab, galt es doch die verwaiste Gärtnerei aufzuräumen und durch Pflegemaßnahmen die Anerkennung als biodynamische Gärtnerei zu erhalten. Bei der Suche nach einer zukünftigen Lösung spürten wir Interesse und Mit-Helfen-Wollen von vielen Menschen, die sich der Vaihinger Gärtnerei über viele Jahre verbunden fühlen. Wir hoffen Ihnen bald von der Neuausrichtung berichten zu können, bei der wir eine vertrauensvolle Partnerschaft mit einer tragkräftigen Gemeinschaft und biodynamischem Anbau anstreben.

Wir danken Ihnen für Ihre treue Begleitung, Ihre Unterstützung und Ihre Mitgliedschaft.

Viel Freude beim Lesen wünschen wir Ihnen.

Herzlich grüßt Sie Ihre Barbara Burrer



Soirée crêpes – ... nicht nur gärtnern

	r													_
W	ı		ип	h	ar	16		ri		TO 1	ten	NA.	711	r
ďΛ	7	u	u	ш	- 1		75		v	ш		- VI	<i>,</i> ,	

Woruber berichten wir?
Wie geht es weiter mit der Gärtnerei in Vaihingen?
Willmanns Hofladen – seit 2018 wieder ein Familienbetrieb
Georg Willmann 4
Bericht aus der Gärtnerei Willmann in Ingersheim
Bericht zum Seminar "Wildkräuter im Früh- jahr"
Die Süßkartoffel 9
"Brauchen wir andere Präparatepflanzen in tropischen und subtropischen Regionen?"10
Seminare zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise
Spendenbitte
Impressum und Kontakt



Wie geht es weiter mit der Gärtnerei in Vaihingen?

Im Juli dieses Jahres wurden die Mitglieder des Vereins von mir informiert, dass Fridolin Sandmeyer den Insolvenzantrag stellen musste. Inzwischen wurde das Insolvenzverfahren eröffnet. Für uns alle ist das ein harter Schlag, wenn auch weder der Bestand des Vereins, noch seine Liquidität dadurch gefährdet sind.

Wie sollte es weitergehen bis zur Neugestaltung der rechtlichen Verhältnisse und bis zur Übernahme der Gärtnerei durch eine Gärtnerin oder einen Gärtner? Zunächst waren Sofortmaßnahmen zu treffen, um die Verunkrautung der Felder zu verhindern, die Zertifizierung der Felder als biologischdynamisch und zugleich EU-Bio zu erhalten und Schaden vom Gärtnerhaus abzuwenden. Eberhard Schlecht übernahm den laufenden Kontakt zu einem Sachverständigen, der mit der Erstellung eines Verkehrswertgutachtens beauftragt wurde. Da gab es neben vielem Anderen einiges beim örtlichen Bauamt zu ermitteln, um die baurechtlichen Grundlagen und Pläne aufzufinden. Heike Falk, eine langjährige Mitarbeiterin der Gärtnerei, wurde vom Verein angestellt, um zu entkrauten und zu entrümpeln. Flora Eisenkolb übernahm die Aufgabe, sie dabei zu unterstützen und anzuleiten. Sie war es auch, die erfolgreich dafür sorgte, dass die Zertifizierungen der Felder erhalten blieb. Günther Görsch übernahm die Aufsicht über das Gärtnerhaus.

Für den erweiterten Vorstand stellt sich die Frage, wie es mit der Gärtnerei in Vaihingen weitergehen soll. Einfach einen neuen Pächter oder neue Pächterin zu suchen geht leider nicht. Dafür sind die erforderlichen Investitionen zu hoch. Es wird deshalb erwogen, das Gelände zu verkaufen oder im Wege eines Erbbaurechts für 75 Jahre in andere Hände zu geben. Dabei muss aber gewährleistet sein, dass weiterhin nach den Regeln der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise gearbeitet wird. Nach intensiven Verhandlungen mit Interessenten und sehr eingehender Beratung hat sich der erweiterte Vorstand entschlossen, die Verhandlungen zunächst nur mit einem Interessenten fortzuführen, welcher die Gärtnerei im Wege eines Erbbaurechts übernehmen möchte. Die von ihrem Gärtner erzeugten Produkte sollen nach den Regeln der Solidarischen Landwirtschaft ihren Weg zu den Konsumenten finden.

Es bleibt also spannend, wie sich die Zukunft der Gärtnerei in Vaihingen gestalten wird.

Peter Lüdemann-Ravit

Willmanns Hofladen – seit 2018 wieder ein Familienbetrieb

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des Vereins, seit 1983 gibt es auf dem Gelände der Gärtnerei Willmann in Ingersheim einen kleinen Hofladen. Dieser wurde von meiner Großmutter Ingemarie Willmann eröffnet und bot unter dem treffenden Namen "Kleinverkauf" zunächst ausschließlich Gemüse aus eigenem Anbau, sprichwörtlich "direkt vom Acker", an.

Ingemarie Willmann betrieb diese erste Version des Hofladens bis 1990, erweiterte das Sortiment, stellte Mitarbeiter ein und versorgte so die wachsende Kundschaft mit frischem Demeter-Gemüse. Nachdem sie sich in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet hatte, erfuhr der Laden eine erhebliche Weiterentwicklung durch den Pächter Ulrich Jaiser und seine Frau Marion Lücke. Die beiden vergrößerten die Verkaufsfläche erheblich und schufen unter dem Namen "Naturkostkontor" ein zeitgemäßes Naturkostfachgeschäft mit Vollsortiment und einer treuen Stammkundschaft. Im Laufe der Jahre wurde das Geschäft stetig verändert, erweitert und renoviert. Die Möbel zur Präsentation des Gemüses blieben jedoch in ihrer ursprünglichen, rustikalen Bauart erhalten.

So sind diese alten soliden Möbel auch heute noch Bestandteil der Einrichtung, und erinnern mit ihren Gebrauchsspuren an die vergangenen 42 Jahre. Das restliche Erscheinungsbild des Ladens jedoch hat sich erneut stark verändert. Zum Jahreswechsel 2017/2018 habe ich den Laden übernommen, führte mit fleißigen Helfern eine "Schnellrenovierung" durch und stellte das komplette Sortiment auf moderne, digitale Technik um. Wir scannen an der Kasse jetzt sogenannte Barcodes. Auf den Produkten kleben daher keine Preisschilder mehr. Das Sortiment wurde behutsam weiterentwickelt, der Charakter und die Außendarstellung des Ladens wieder in Richtung "Gemüsedirektverkauf" verändert.

Priorität, auch im Bereich Werbung, hat stets der Vertrieb des eigenen Gemüses. Was nicht aus ei-



genem Anbau verfügbar ist, wird uns von unserem langjährigen Partner hakopaxan aus Vaihingen geliefert. Den Vorzug erhalten stets Waren aus der direkten Umgebung. So arbeiten wir sehr gerne mit der Demeter-Gärtnerei von Woedtke und dem Demeter-Hof Bühler zusammen. Obst kommt bevorzugt vom Biohof Föll aus Ilsfeld. Ebenso im nahen Umfeld beheimatet sind z.B. die Spielberger Mühle und die Beutelsbacher Fruchtsaftkelterei, mit denen wir einen engen Kontakt pflegen.

Eine besondere Zusammenarbeit konnte ich durch meinen Kontakt zur Familie Huober mit der Firmengemeinschaft Erdmannhausen aufbauen. Dort beheimatet sind die renommierten Bio-Marken Huober Brezel, Erdmannhauser sowie BioGourmet, welche in unserem neuen Sortiment in einer großen Vielfalt zu finden sind. Solche wirklich regionalen Partnerschaften halte ich in einer Zeit, in der im Einzelhandel z.B. Gemüse aus Brandenburg unter der irreführenden Bezeichnung "Unsere Heimat" angeboten wird, für besonders wertvoll und zukunftsträchtig. Eine Herausforderung sehe ich darin, diesen Unterschied dem Endverbraucher plausibel zu vermitteln.

Ein wichtiger Meilenstein bei der Neugestaltung des Ladens waren naturgemäß die Änderungen im Außenbereich, da dieser das Gesicht nach außen darstellt. Neben kleinen Änderungen zum Jahreswechsel fand im Sommer eine große Veränderung durch ein aktives Vereinsmitglied statt. Antonia Elstner, Mitglied des erweiterten Vorstandes, er-

klärte sich bereit, auf Ihrem Wanderjahr nach einer erfolgreichen Ausbildung zur Schreinergesellin, bei uns in Ingersheim Station zu machen, und einen Begegnungsort unter der vor dem Laden wachsenden Linde zu schaffen.

Die Linde war früher in den Dörfern ein Symbol für die Begegnung von Menschen. Diese Tradition wollte ich unter der von meinem Großvater Gothardt Willmann in den Anfangsjahren gepflanzten Linde wieder aufleben lassen und einen Ort schaffen, an dem sich Kunden, Mitarbeiter des Ladens, Gärtner sowie Besucher der Gärtnerei begegnen und ins Gespräch kommen können.

Antonia Elstner entwickelte hierzu nicht nur ein Konzept, sondern setzte dieses auch mit unermüdlichem Einsatz und handwerklichem Geschick in die Tat um. Wie auf den Bildern zu erkennen ist. entstand eine wunderbare Terrasse aus Douglasienholz mit einzigartigen, individuell gestalteten Möbeln. Der vorher an dieser Stelle befindliche Sandkasten wurde unweit der Terrasse durch einen neuen ersetzt. Die Grundform ist hier, wie bei der Terrasse auch, ein "ungleichmäßiges Vieleck". Am letzten Tag von Antonias Zeit in Ingersheim, feierten wir spontan ein wunderbares Einweihungsfest. Seitdem werden die Terrasse und der Sandkasten gerne von Besuchern und Mitarbeitern genutzt und sie wird hoffentlich noch viele Jahre der Ort für schöne Begegnungen sein.

Mit herzlichen Grüßen, Tobias Willmann





Georg Willmann

Liebe Kunden, Freunde und Förderer,

Seit meinem schlagartigen Zusammenbruch ist nun fast ein Jahr vergangen. Ein Jahr, in dem ich mich sehr intensiv um innere Fragen kümmern durfte, weil ich den gärtnerischen, unternehmerischen Alltag ganz der Mitarbeiterschaft unter der Leitung von Sohn Tobias Willmann und Gärtnermeister Philippe Frintz überlassen konnte. Und was haben sie alles geleistet und bewegt!? Voll tiefer Dankbarkeit darf ich von weitem zusehen, auch ohne meinen Senf dazu zu geben. Auch das war für mich ein Lernprozess nach so vielen Jahren mitten drin.

Jetzt geht es mir um vieles besser und ich fahre täglich zum Mittagessen mit dem Rad ca. 1 km in die Gärtnerei. Gerne sehe ich die Mitarbeiterschaft beim Essen und manchmal haben sie Fragen an mich, was mich natürlich freut!

Z.Zt. sind drei Waldorfschüler bei uns, die ihr Landwirtschaftspraktikum bei uns absolvieren. Zu Besuch war der Betreuungslehrer und es entstand

die Frage: Was ist für die Schüler wesentlich, was hat sie bewegt, begeistert? Sie hat beeindruckt, aus wie vielen Nationen die Mitarbeiter hier zusammenkommen, um an dem biologischdynamischen Impuls gemeinsam zu arbeiten. Zur Zeit haben wir Mitarbeiter aus Litauen, Russland, Australien, Rumänien, Frankreich, Niederlande, Japan, Bulgarien und Deutschland. Die Aussagen der Schüler haben mich tief bewegt, und ich dachte: das trägt und führt die Menschen hier ja seit Jahrzehnten zusammen, egal aus welchen Nationalitäten die Menschen kommen. Diese Begeisterung für die biologisch-dynamische Pflege der Erde führte ja 1973 zur Vereinsgründung, was wiederum die Entstehung der Gärtnerei hier in Ingersheim ermöglicht hat. Diesen Impuls müssen wir natürlich von innen immer wieder erneuern! Die Erde braucht den Menschen. Diesen Titel könnte das Büchlein von Nicolai Fuchs "Evolutive Agrarkultur (Verlag Lebendige Erde)" bekommen. Es hat mich begeistert, wie Fuchs aus dem Evolutionsgedanken folgerichtig die Möglichkeit der Veränderung durch den Menschen herausarbeitet. Der Mensch als Kulturschaffender an der Erde. Ein vielfältiger Anbau. blühende Landschaften. Durch Humusaufbau die sich verhärtende Erdhülle geschmeidig und fruchtbar machend. Die Herstellung und Anwendung der bio-dyn. Heilkräuterpräparate, die zur Heilung und Stärkung der Erneuerungskräfte ausgebracht werden, sind ohne den Menschen nicht möglich. Fuchs entwickelt aber auch, dass diese Aufgabe nicht alleine von den Gärtnern und Landwirten geleistet werden kann, sondern alle am Prozess Beteiligten mithelfen müssen. Die Verarbeiter, Händler und Verbraucher müssen letztlich diese pflegerischen Aufgaben honorieren und den Anbauern die finanziellen Mittel geben. Mit meinen Worten: wir brauchen wieder eine innere Achtung vor der Schöpfung, eine Wertschätzung für unsere Lebensmittel, damit diese wieder "LEBENSMITTEL" für Mensch und Erde werden.

In tiefer Dankbarkeit für alles Gewordene und großem Vertrauen in das sich in Zukunft Bildende, *Ihr Georg Willmann*





Bericht aus der Gärtnerei Willmann in Ingersheim

Das nun fast vergangene Jahr war für uns mal wieder ein Ausnahme-Jahr. Wir haben einige neue Kulturen ausprobiert und beliefern auch Läden direkt, um den Absatz zu sichern. Ein Teil der Mitarbeiterschaft hat gewechselt. Petrus hat übersehen, dass sein Thermostat gar nicht mehr funktioniert. Und zu der Frage, wie es in Ingersheim weiter geht, kam nun auch noch die Entwicklung in Vaihingen hinzu. Nein, es war nicht langweilig... Das Wetter ist für den Gärtner immer noch von hoher Bedeutung, hängt es doch davon ab, ob der Anbau erfolgreich wird. Nach einem sehr regenreichen und frostfreien Winter kam dann Ende Februar eine Woche mit -15° die uns zum Glück noch mit einer schönen Frostgare (krümeliger Boden) beschenkt hat und einen guten Start auf den Feldern ermöglichte. Danach setzte mit der Wärme eine Blütenbildung ohne Gleichen ein, die den Imkern Honig, den Obstbauern Früchte beschert hat. Die Natur hat sich verausgabt. Der Sommer war dann sehr warm und es regnete Monate lang nicht mehr. Das trieb zwar die Süße in den Wein, aber viele Bäume konnten nicht mehr versorgt werden und gerieten in Trockenheitsstress. Auch das Gras verwelkte vielerorts. Mediterrane Verhältnisse!



Was heißt das für den Gemüsegärtner? Das letzte Gewitter im Juni brachte Hagel, nicht viel, aber genug, um für einen Ernteausfall von zwei Wochen bei den Salaten zu sorgen. Danach war es so heiß, dass alle Salatsätze bis in den Herbst hinein nur in geringem Umfang verkaufsfähig wurden. Unser Brunnen lieferte irgendwann nur noch wenig Wasser, wir mussten dann mit Stadtwasser gießen.

Auf den Außenflächen können wir nur bewässern indem wir das Wasser mit dem Traktor und dem Fass dorthin bringen. So wurde Monate lang "Wasser gefahren". Aber der Boden ist bis in die Tiefe ausgetrocknet und wir mussten uns auf weniger Kulturen konzentrieren und manche andere dem Schicksal überlassen. So stehen die Großkisten für Sellerie- und Rettich-Lagerung leer im Hof herum. Der Wirsing hat ganz kleine Köpfe. Manches wurde auch nicht mehr ausgesät.



Es gab aber auch Glück. Einige Kulturen haben die Winterfeuchte und die letzten Gewitter noch ausnutzen können um noch einigermaßen abzuschließen. So im Saatgut und bei den Kürbissen, wenn auch der Ertrag geringer ausfällt.

Und es gab auch Positives. Der Fenchel, eine wärme liebende Pflanze hat uns im Herbst noch eine schöne Ernte erbracht, auch der bewässerte Feldsalat ist durch die trockene Witterung bedingt sehr gesund geblieben. Und es hat sich gezeigt, dass die Entscheidungen, die wir nach der Trockenheit in 2003 getroffen haben, ihre Früchte tragen. Die Investitionen in ein Wasserrückhaltebecken und in den geschützten Anbau haben uns gerettet. Die Erträge in den Gewächshäusern, ein Großteil des Umsatzes, waren und sind gut. Und nur dank der jetzt vorhandenen Bewässerungstechnik haben wir im Freiland doch noch manches ernten können.

Es gibt aber auch weitere Herausforderungen als das Wetter. So suchen wir noch nach dem WER (Menschen) und WIE (Form), um die Nachfolge von Georg zu klären. Dabei bleibt aber nichts still stehen. Es werden ständig neue Anforderungen und Auflagen an uns gestellt. Das konnten wir nur stemmen in dem jeder einen Teil auf sich genommen hat.



Ute z.B. setzt sich im Büro mit dem Mindestlohngesetz und dessen Folgen auseinander (exakte Zeiterfassung und deren Auswertung). Michiel hat sich der neuen Düngerverordnung angenommen (Bodenanalysen, Düngerbedarfsberechnungen für die Kulturen, auch Ausbringung von Kompost muss gerechtfertigt und dokumentiert werden). Tobias hat sich um den landwirtschaftlichen Förderantrag Fiona gekümmert (FIONA – Flächeninformation und Online-Antrag – ist ein Verfahren zur Beantragung von flächenbezogenen landwirtschaftlichen Fördermitteln im Bundesland Baden-Württemberg); Philippe um die EG Kontrolle (Bio- und Demeter Zertifizierung, die jedes Jahr neu beantragt und geprüft werden muss). Wolfgang hat neue Kompostplätze angelegt, weil wir jetzt alle zwei Jahre die Plätze wechseln müssen (Wasserschutzgesetz). Auch das Team wechselt, was mit über 20 Personen und auch Auszubildenden immer dazu gehört, aber trotzdem anstrengend bleibt. Wolfgang Raddatz geht nun nach fast 10 Jahren in der Gärtnerei in Rente. Als Multitalent hat er für uns gekocht, gegärtnert, unterrichtet, sich um Komposte, Heu, Hecken, Reparaturen und vieles mehr gekümmert. Wir werden ihn noch sehr vermissen. Hannes, der sich in der Gärtnerei in Vaihingen um die Technik gekümmert hat, ist dafür nun zu uns zur Verstärkung gekommen. In der Not musste er leider seit Anfang September fast nur Wasser fahren, auch noch Ende Oktober nach dem ersten Regen. Die technischen Wartungen müssen warten...

Vita aus Litauen meistert seit dem Frühjahr den Vertrieb (Verkauf und Kommissionieren der Ware).

Hier entscheidet sich auch welche Qualität nach Außen geht. Keine leichten Aufgaben bei wechselnden Mitarbeitern und Produkten, saisonalen Schwankungen und steigenden Anforderungen. Robertas, ihr Gatte, fährt dann die Produkte alle aus.

Michiel – unterstützt von Steffen und Matt, und bis September noch von Simon – kümmert sich um das Freiland. Da brauchen wir in der nächsten Saison noch zusätzlich einen erfahrenen Gärtner. Michiels Saatgutzüchtungen mit Romanesco (siehe Bericht 2017) und Chinakohl gehen weiter.

Simona sorgt mit ihrem kleinen Team u. a., dass die Tomatenkultur von März bis November täglich gepflegt und geerntet wird. Durch zusätzliches Schattieren der Häuser konnten die Pflanzen den Sommer ertragen. Gerhard und Michael sorgen für die Alltagsbewältigung in Stall und Hof.

Im Moment sind 5 Auszubildende da. Im Sommerhalbjahr war noch Nicolas, ein Auszubildender über die französische biodynamischen Ausbildung in Obernai da. Dadurch gab es auch hin und wieder einen Crêpes-Abend.

Gerhard Eisenkolb, Otto und Fobo helfen uns bei Reparaturen im Fuhrpark. Sebastian setzt die Computer und maroden Telefonleitungen quer durch die Gärtnerei wieder in Stand.

Im Herbst konnten 1,5 ha neue Flächen, die direkt an die Gärtnerei angrenzen, an die bestehende Bewässerung angeschlossen werden. Dabei hat uns Holger Wanner (ehemaliger Blumengärtner, von dem wir das "Wannerhaus" erworben haben)



Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V.





viel geholfen. Dadurch wird es möglich dass wir nächstes Jahr einen Teil des Freilandanbaus von Vaihingen für HakoPaxAn in Ingersheim anbauen, vor allem Salate und Fenchel.

Auch die Herstellung der Präparate mit Hilfe der Hausgärtnergruppe will erwähnt sein. Wir haben diesen Herbst ein schönes Fladenpräparat ausgegraben, welches wir im Frühjahr gemeinsam hergestellt hatten.

All das und noch sehr vieles nicht Erwähnte ist nur möglich durch das Zusammenwirken von vielen Menschen mit unterschiedlichen Begabungen.

Wenn wir uns die Bienen anschauen, sehen wir, dass die einzelne Biene extrem spezialisiert ist . Alleine kann sie nicht viel bewirken. Auch ändern die Bienen ihre Funktion wie z.B. Brutpflege, Ho-

nigeinlagerung, heizen, sammeln, ganz aus dem Bedarf des Ganzen heraus.

Sie haben viel mit den Gärtnern gemeinsam: die Schlagkräftigkeit bei guten Wetterbedingungen oder das konstante Durchhalten in der Pflege. Die Brut z.B. muss stets auf etwa 35 Grad Celsius gehalten werden, egal wie das Wetter draußen ist. Sie müssen wahrnehmen, erahnen und immer ausgleichen.

Durch die Arbeit an meinen Bienenvölkern versuche ich, der Funktion des "Biens"(altdeutsche Bezeichnung des Bienenvolkes) etwas näher zu kommen. Da können wir noch viel lernen was Organisation und Kommunikation anbelangt. Es bleibt aber ein Rätsel, wie so etwas überhaupt funktioniert.

Aber vielleicht denken das andere Menschen ja auch über uns, wenn sie die wuselnden Gärtner von außen beobachten...!

Philippe Frintz







Bericht zum Seminar "Wildkräuter im Frühjahr"

Am Donnerstag, den 19.4.2018 fand in der Gärtnerei Willmann in Ingersheim ein Seminar statt unter der Überschrift "WILDKRÄUTER IM FRÜHJAHR". Um 10 Uhr erfolgte die Begrüßung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Vorwiegend handelte es sich um Auszubildende, aber auch andere interessierte Menschen fanden sich an diesem sonnigen Morgen ein.



www.apotheken-umschau.de/heilpflanzen/ hirtentaeschel

Nach meiner persönlichen Vorstellung und dem Hinweis, dass die mitgebrachten Bücher gerne in der Pause angeschaut werden dürfen, gingen wir hinaus.

Tags zuvor hatte ich das Gelände "inspiziert" und fand sehr viele wilde Kräuter, so dass wir uns ausschließlich auf Gärtnerei-Gelände bewegten. Die im Frühjahr aus der Erde sprießenden Kräuter sehen oftmals ganz anders aus als im Sommer oder Herbst. So konnten wir etliche Kräuter entdecken und die Aussage: "Ach, so sieht das jetzt aus, wenn es aus der Erde kommt!" war nicht nur einmal zu hören!

Wir "identifizierten" z.B. Gänsefingerkraut, Labkraut, den kleinen Wiesenknopf, Hirtentäschelkraut, Königskerzen, Spitz-, Breit- und mittleren Wegerich, Schafgarbe, Scharbockskraut, Ehrenpreis und viele andere mehr.

Die TeilnehmerInnen erfuhren, wie die Kräuter verwendet werden können, z.B. als Tee, roh in Salate, Kräuterbutter und –quark, in Aufläufen verarbeitet, als Gemüsefüllung oder als Bestandteil eines leckeren Risottos.

Etliche Teilnehmerinnen konnten von eigenen Erfahrungen berichten, was das Thema noch lebendiger werden ließ.

Nach einer entspannten Mittagspause ging es noch einmal hinaus. Wir sammelten diverse Kräuter und verarbeiteten sie in einen leckeren Quark und eine pikante Kräuterbutter. Beides schmeckte zu einem mitgebrachten, selbst gebackenen Fladenbrot köstlich!

So endete um 17 Uhr das interessante und abwechslungsreiche Seminar.

Cornelia Wirsich



Gänsefingerkraut

Von Rasbak – Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0,

https://commons.wikimedia.org/w/

index.php?curid=166684



Die Süßkartoffel.

Dieses Jahr haben wir in Ingersheim zum ersten Mal Süßkartoffeln angebaut Die Süßkartoffel erfreut sich in den letzten Jahren einer steigenden Beliebtheit. Verbreitet ist sie weltweit, vor allem in den wärmeren Gebieten der Erde, den Tropen, Subtropen aber auch in den gemäßigten Zonen. Bei uns vor allem in Südeuropa, auch Israel. Seit ein paar Jahren wird sie auch vermehrt in Deutschland angebaut.



Die Süßkartoffel (Ipomoea batatas), auch Batate genannt, gehört zu den Windengewächsen (Convolvulaceae), im Gegensatz zu der Kartoffel, die zu den Nachtschattengewächsen (Solanaceae) gehört, so wie die Tomate, Aubergine und Paprika. Für die Ernährung und den Anbau (Fruchtfolge) ist das eine Abwechslung.

Die Pflanze sieht auch aus wie eine Winde, nur etwas kräftiger. Die Stängel liegen kriechend auf dem Boden und wuchern alles zu, ziehen sich

auch in die Höhe, wenn sie etwas vorfinden. An den Internodien können sie Wurzeln bilden. Wenn es kühl ist, werden die herzförmigen grünen Blätter rötlich-violett. Es gibt auch eine rotblättrige Zierform. Die Blüten, meist weiß, so wie bei den Winden, innen etwas rötlich, sind nur morgens offen und verwelken dann. Die Knolle ist sehr variabel in Form und Größe. Es gibt auch verschiedene Farben, je nach Sorte von weiß über gelb bis rosa und violett.

Sie ist sehr Wärme liebend, unter 10 Grad wächst sie kaum und sie ist nicht frostverträglich. Auch braucht sie viel Wasser. Die Pflanze bildet nur wenig Samen aus und dieser keimt nicht leicht. Die Vermehrung findet hauptsächlich über Stecklinge statt. Dafür lässt man die Knollen in Substrat austreiben und schneidet dann die herausgewachsenen Sprossen (Stängel) in Stücke. Diese werden mit ein bis zwei Knoten (ohne Blätter) in die Erde gesteckt. Ein Knoten mit Blatt bleibt über der Erdoberfläche. Wird für ausreichend Feuchtigkeit gesorgt, bilden sich unten neue Wurzeln und oben wächst der Stängel weiter. Dies kann direkt auf dem Feld geschehen, wenn es warm genug ist, sonst in der Anzucht im Gewächshaus. Diese angewachsenen Stecklinge werden dann auf Erddämme gepflanzt, in denen sich über den Sommer die Knollen bilden, ähnlich den "normalen" Kartoffeln.

Ein Problem während der Kultur sind vor allem Mäuse, denen die Knollen auch sehr gut schmecken! Im Herbst kann dann geerntet werden, wobei die wuchernde Masse der Stängel beseitigt werden muss und die dünnhäutigen Knollen sehr empfindlich auf Verletzungen reagieren. Die Haut muss nach der Ernte ein paar Tage aushärten und heilen bei Wärme und hoher Luftfeuchte (curing). Die Knolle sollte nicht kalt gelagert werden.

Die Süßkartoffel ist reich an Vitamin A, Beta Carotin. Meist werden die rotfleischigen Sorten angebaut. Sie kann in allen erdenklichen Variationen zubereitet werden, von gekocht über Brei bis frittiert. Eine ganz einfache, aber den guten Geschmack erhaltende Variante ist, sie in Scheiben auf einem Blech im Backofen zu garen, etwas Kräutersalz darüber und dazu einen leckeren Feldsalat reichen.

Philippe Frintz





"Brauchen wir andere Präparatepflanzen in tropischen und subtropischen Regionen?"

Unter dieser Fragestellung trafen sich Berater, Wissenschaftler und Landwirte in einem "Workshop" auf der internationalen "Wissenschaftstagung zur biologisch- dynamischen Landwirtschaft" vom 05.-08. September 2018 in Dornach.

Der Gebrauch von speziellen – aus Pflanzen-, Mineralien und Tierorganen hergestellten – "Präparaten" zur Verbesserung der Kompostierung, zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und der Qualität der Feldfrüchte, ist eine Besonderheit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Ausgehend vom "Landwirtschaftlichen Kurs" von Rudolf Steiner im Juni 1924 standen in den ersten 75 Jahren der Entwicklung dieser Landwirtschaftsform bei der Kompostbereitung die sechs im Kurs vorgeschlagenen Heilpflanzen mit einem Zentrum ihrer Verbreitung in Mitteleuropa im Mittelpunkt der Arbeit.



Valeriana polystia = Pampa Baldrian aus Südbrasilien. I. Pollenpflanze, r. Samenpflanze (Bild Jan Albert Rispens + Dr. Jürgen Momsen)

Mit der Ausdehnung der biologisch- dynamischen Bewegung auf alle bewohnten Kontinente und in alle Klimabereiche der Erde stellen sich hier neue Fragen. Immer deutlicher wird, dass nicht alle traditionellen Präparatepflanzen in allen Klimazonen wachsen. So ist die Stieleiche (Quercus robur) vor allem in West-, Mittel- und Osteuropa beheimatet. Schon in Südeuropa gedeiht sie nur mühselig. Noch weniger in manchen subtropisch- tropischen Gebieten. Der europäische Arzneibaldrian (Valeriana officinalis) ist besonders in Gegenden mit ausgesprochenem Wechsel der Tageslänge im Jahreslauf ("Kurztag / Langtag") bzw. mit Monaten mit sehr unterschiedlichen Temperaturen ("warme/ kalte Jahreszeiten") beheimatet. In Äquator-nahen Gebieten zeigt er bei entsprechender Pflege zwar ein starkes vegetatives Wachstum, bildet aber keine, oder nur sehr vereinzelte Blütenstände. Die bisherige Praxis, überall dort, wo die "mitteleuropäischen Präparatepflanzen" nicht ausreichend gedeihen, Drogen (d.h. getrocknete Pflanzen) aus Mitteleuropa zu importieren und zu verwenden, ist eine mögliche Lösung, kann aber auch immer wieder wenigstens teilweise hinterfragt werden, z.B. angesichts der Tatsache, dass in Indien inzwischen mehrere 100.000 Kleinbauern mit Präparatepflanzen für die Kompostarbeit versorgt werden müssen. Obwohl es klar ist, dass wichtige Heilpflanzen wie Arnika oder Lavendel weltweit gehandelt werden und für den Menschen auch wirksam sind, wird in vielen außereuropäischen Ländern bei Einführungskursen zur Herstellung der Kompostpräparate zunehmend die Frage nach Pflanzen aus der Region diskutiert. Damit tauchen aber für uns viele weitere Fragen auf, die damit verbunden sind:

- 1. Wie können die Menschen vor Ort eine immer stärkere Verbindung zu den Präparaten, ihrer Herstellung und ihrer Bedeutung gewinnen?
- 2. Ist es möglich und erstrebenswert die Präparate für ein Gebiet auch weitgehend aus Präparatepflanzen und Tierorganen dieses Gebietes herzustellen? Warum könnte dies wichtig sein?
- 3. Was haben die Pflanzen, die an einem Ort wachsen, für eine Bedeutung für diesen Ort und für die Menschen dort?
- 4. Könnte es auch wichtig sein für die Heilpflanzen vor Ort, dass sie mit der Frage nach ihrer möglichen Beziehung zur biologischen- dynamischen Arbeit angeschaut und entsprechend befragt und "wertgeschätzt" werden?



- 5. Paracelsus meinte, dort wo die Krankheiten seien, seien auch die Heilpflanzen, die sie erforderten. Gibt es hierzu Beobachtungen?
- 6. Beobachtungen an Präparaten von unterschiedlichen Gebieten in Mitteleuropa mit der Methode der "Substanzerkenntnis" nach Ilse Müller bzw. der "Bilde-kräfteforschung" nach Dorian Schmidt zeigten, dass die Präparate je nach Herkunft jeweils sehr unterschiedlich waren, dass aber immer wieder der Eindruck entstand, dass die speziellen Eigenarten gerade gut zu ihrem Entstehungsort passten.
- 7. Wie können wir erkennen lernen, was für einen speziellen Ort eine andere mögliche Präparatepflanze sein könnte? Wie können wir dies untersuchen...?

Mir scheint, schon die Offenheit diese Fragen zu stellen, regt einen neuen Blick an, auch unsere "mitteleuropäischen Präparatepflanzen" neu anzuschauen und zu befragen um ihre speziellen Qualitäten besser erfassen und beschreiben zu lernen.

Allerdings wollten wir in diesem Jahr nicht beim Fragenstellen stehen bleiben. Auf Einladung des biologisch- dynamischen Landwirtes und Reisanbauers João Volkmann und mit Unterstützung der Anthroposophischen Gesellschaft i. D. reisten wir (d.h. die beiden Biologen Jan Albert Rispens und Jürgen Momsen) im Oktober 2018 für zwei Wochen nach Porto Alegre im südlichsten Bundesstaat von Brasilien, um auf seinem Hof und im nördlich davon liegenden Gebirge (Serra do Mar) nach Baldrianarten von Südbrasilien zu forschen. Dabei fanden wir sechs für uns neue Arten, wovon einige in mancher Hinsicht mit dem europäischen "Arzneibaldrian" (Valeriana officinalis) vergleichbar sind. So hoffen wir nun, dass wir die begonnene

Arbeit in Südbrasilien im kommenden Jahr (2019) durch weitere Untersuchungen vertiefen können. Jürgen Momsen

Seminare zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise

2012 haben wir unsere Seminarreihe zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise wieder aufgenommen. In den Winterhalbjahren werden etwa jeden Monat Tages- und Wochenendseminare zu ausgewählten Themen angeboten. Die Seminare sind offen für alle, besondere Zielgruppe sind die Auszubildenden der Betriebe in der Region.

Planung für den Winter 2018/19

- 18. 20. Jan. 2019, Ingersheim, Eigenschaften des Wassers und sein Einfluss auf den (landw.) Organismus und die biodynamische Präparate, Strömungsinstitut Herrischried
- 27. Febr. 2019, Ingersheim, Saatgutzüchtung und -vermehrung im biologisch-dynamischen Betrieb, Michiel Groen
- 10. April 2019, Ingersheim, Über die Bienen, Philippe Frintz

Seminarzeit für Tagesseminare in der Regel 10 bis 18 Uhr, für Wochenendseminare Freitag, 18:00 bis Sonntag, 13:00

Weitere Information auf www.FreiesLand.de







Spendenbitte

Vögel und Insekten finden in den landwirtschaftlichen Flächen immer seltener ihren artgemäßen Lebensraum. Deshalb pflanzten wir, nach dem Landkauf in Ingersheim, mit als Erstes eine umlaufende Hecke aus einheimischen Büschen und Hölzern. Nach gut 40 Jahren braucht diese Hecke einen aufwendigen Verjüngungsschnitt, damit sie von unten wieder buschig nachwachsen kann und neben dem Windschutz weiterhin das Mikroklima verbessert. Wir fördern diese Maßnahme und bitten Sie, uns dabei mit Ihrer diesjährigen Spende zu unterstützen.

Impressum und Kontakt

Verein zur Förderung der biologischdynamischen Wirtschaftsweise e.V.

Eberhard Schlecht, Eichenlaubweg 11
75181 Pforzheim
Tel./Fax +49 7231 563038 / 586418
kontakt@FreiesLand.de
www.FreiesLand.de

Spendenkonten

Sparkasse Pforzheim

IBAN: DE63 6665 0085 0000 8964 11

BIC: PZHSDE66XXX

GLS Gemeinschaftsbank Bochum

IBAN: DE21 4306 0967 0013 6784 10

BIC: GENODEM1GLS

Gärtnerei Willmann Ingersheim

Georg Willmann, In den Beeten 65 74379 Ingersheim

Tel.: +49 7142 20522, Fax: +49 7142 53309 info@gaertnerei-willmann.de www.gaertnerei-willmann.de

Unser Internetauftritt

Termine und weitere Informationen, z.B. die letzten Jahresbriefe, finden Sie dort: www.FreiesLand.de.

Wir nehmen gerne Ihre Anregungen auf.