

# 30 Jahre Bioland Lammertzhof

Bio leben & erleben 

## Jubiläumszeitung

Wissenswertes

Erfahrungen

Hofleben

Visionen

u.v.m.



## Liebe Leser\*in,

seit 30 Jahre dürfen wir, Petra und Heiner, den Lammertzhof nach Bioland-Richtlinien bewirtschaften. Viele weitere eigene, beziehungsweise mit anderen Kolleg\*innen entwickelte Richtlinien sind für unser Handeln dazugekommen. Gewachsen ist auch Liebe und Verständnis zueinander, zur Natur und den Menschen um und auf dem Hof. War es in der Vergangenheit oft die Ahnung – wir wollen und wir müssen anders wirtschaften –, so ist es heute die Gewissheit und fast ein Zwang: Das, was wir auf dem Lammertzhof und mit dem Lammertzhof tun, ist gut, aber noch viel zu wenig. Mit Dankbarkeit und Freude sehen wir auf diese tollen Jahre unseres Lebens zurück. Wir konnten und können gestalten. Das ist das, was wir als Bäuerinnen und Bauern immer tun wollen. Wir wollen auch weiterhin den Hof als „nur geliehen“ von unseren Kindern und Enkeln gestalten und erhalten und uns in die große Transformation unserer Gesellschaft, hin zu einem sozialen und ökologischen Gemeinwesen, einbringen. Wir wissen, das sind große Worte und Ansprüche an uns und auch die Gesellschaft. Doch lesen Sie selbst und kommen Sie dann gerne zu uns auf den Hof und schauen Sie, was wir geschafft haben und was es noch zu tun gibt. Denn wir werden dieses nicht nur aus uns selbst heraus schaffen, sondern wir benötigen auch Ihre Hilfe. Durch Ihren Einkauf und gerne auch sonstige Unterstützung in Wort und Tat. So geschah es in den vergangenen 30 Jahren und so wird es weiter geschehen. Dafür danken wir Ihnen und wünschen viel Spaß beim Lesen dieser Jubiläumszeitung.

Ihre Bäuer\*innen vom Bioland-Lammertzhof



Petra Graute-Hannen und Heiner Hannen



## Zum Inhalt dieser Zeitung:

Diese Zeitung, bewusst in einem einfachen, umweltfreundlichen Druckverfahren auf Recyclingpapier hergestellt, ist trotzdem eine Festschrift, wie Sie dem Erfolg unseres Hofes auch gebührt. Denn vieles hat sich entwickelt, viele Verbindungen und Netze sind geknüpft und auch oft mühsam aufgebaut worden. Vertrauen ist aufgebaut und geschaffen, auch Durchhaltevermögen und Dauerhaftigkeit gezeigt worden. Dieses wird in dieser Zeitung dokumentiert und gezeigt. Es soll ermutigen, ähnliche Wege zu gehen und zu wagen. Auch wollen wir eine Vision aufzeigen, wie die Ernährung einer Region funktionieren kann und welche Aktiven mit ins Boot geholt werden sollten und können. In den letzten Jahren sind wir folgerichtig auch immer politischer geworden, da wir diese Vision nicht nur für unser Umfeld und unseren Hof sehen, sondern glauben und hoffen, dass diese Vision auch für viele weitere Höfe und deren Umfelder funktioniert. Dies belegen ja auch schon allein die Zahlen zur Entwicklung der Biobäuer\*innen, deren Flächenentwicklungen und die Aufwärtsentwicklung des Biolebensmittelabsatzes.



## Grüßwort vom Bioland-Verband

*Liebe Familie Haanen,*

wie schön, dass wir mit euch dieses besondere Jubiläum feiern dürfen: Seit dreißig Jahren seid ihr Teil des Bioland-Verbandes. 30 Jahre, die wir uns gemeinsam für eine bessere, umweltgerechte und sozialere Landwirtschaft einsetzen. 1989 zählte der Bioland LV NRW rund 70 Mitglieder, heute sind es über 700. Bundesweit wirtschaften über 7000 Bäuerinnen und Bauern nach Bioland-Richtlinien.

Eine großartige Entwicklung, die ihr, liebe Petra und lieber Heiner, durch eure positive Betriebsentwicklung und durch euer aktives ehrenamtliches Engagement vielfältig mitgestaltet habt.

In der Vorstandsarbeit, in Fachgruppen und bei Versammlungen und Tagungen: Ihr habt eure Erfahrungen und Ideale in das Verbandsleben eingebracht und so immer wieder Grundwerte unserer Arbeit mitdefiniert. In dieser so dynamisch wachsenden Gemeinschaft seid ihr mit eurem Tun und eurer Meinung ein wertvoller Grundstein für unser Bioland!

Der Lammertzhof ist Aushängeschild für den Biolandbau und Treffpunkt so vieler biointeressierter Menschen. Große Hoffeste, die einladende Hofatmosphäre, das offene Scheunentor für Gruppenbesuche, die Unterstützung der Fridays-for-Future-Bewegung, die Gründung der Bioregion Niederrhein, eure Aktivitäten in der Regionalwert AG Rheinland und mehr: Euer Engagement ist außergewöhnlich!

Dass euer Sohn Timo nun ebenfalls aktiv im Betrieb ist und als Vorsitzender des Jungen Bioland NRW sowie Mitglied im NRW-Landesvorstand ein aktiver Teil der Bioland-Gemeinschaft ist, erfüllt uns mit großer Freude.

Wir gratulieren ganz herzlich im Namen des Vorstandes, der Mitarbeiterschaft und allen Mitgliedern zu eurem 30-jährigen Jubiläum und freuen uns auf die nächsten Jahre gemeinsamer Arbeit mit euch!



**Achim Koop**  
Landesvorsitzender



**Jan Leifert**  
Landesgeschäftsführer




### Bioland – unser Anbauverband

Wir haben uns damals für Bioland entschieden, da es immer schon eine Komponente über die reinen Anbautipps und -regeln hinaus gab. Da wir, Heiner und Petra, beide über Eine-Welt-Arbeit zum Bio-Landbau kamen, war dieser politische Ansatz auch immer wichtig.

Bioland ist der größte Anbauverband in Deutschland, Basisdemokratie ist ein ganz bedeutender Bestandteil und die Beratung der Mitglieder. Diese sind in Regional- und

Fachgruppen aktiv und breit vernetzt. Der Verband mischt sich ein, pflegt Kontakte zur Politik, erstellt Stellungnahmen zu Gesetzen und Planungen und auch die Öffentlichkeitsarbeit ist ganz wichtig.

In unserer Regionalgruppe Oberer Niederrhein haben wir aber natürlich immer „überkonfessionell“ mit den Betrieben, die bei Demeter bzw. Naturland sind, zusammengearbeitet.

## Eine kleine Geschichte des Lammertzhofes

... oder wie ein kleiner Hof zum Beginn einer größeren Sache wurde.

1864 kaufte Heiners Ur-Ur-Großvater Wilhelm Lammertz den (Siedefams-)Hof mit etwa 20 ha Ackerfläche. In den ersten drei Generationen auf dem Hof wurden etwa acht Kühe, zwei bis vier Sauen, deren Nachzucht, 50 Hühner und drei Pferde gehalten. Der Hof versorgte seine Bewohner und lieferte für den örtlichen Markt Weiß-



Seniorbauer Franz-Josef Hannen, im Hintergrund Heinrich Hannen beim Bauen.

kohl (Mitgliedschaft in einer Sauerkrautfabrikgenossenschaft), dicke Bohnen, anderes Gemüse, Milch und Fleisch. Der Hof, mitten im Dorf Büttgen gelegen, war Mitglied in einer örtlichen Bezugs- und Absatzgenossenschaft, welche auch Teile der Ernte in das Ruhrgebiet und nach Berlin verkaufte. Diese wurden am örtlichen Bahnhof in Büttgen oder Kaarst in Wagons Richtung Ruhrgebiet und Berlin verladen.

In der Generation von Heiners Vater spezialisierte sich der Betrieb, parallel zur Entwicklung der Landwirtschaft allgemein, zu einem hoch spezialisierten Schweinemastbetrieb. Als der Platz im Dorf zu klein

wurde, die Wohnbebauung immer näher an den Betrieb heranwuchs, siedelten Heiners Eltern aus. Es entstand der Neu-Lammertzhof inmitten der in der Flurbereinigung hier zusammengelegten Felder. Hier wurden 600 Mastschweine in einem 600 m<sup>2</sup> großen Stall gehalten. Diese Schweine wurden zum großen Teil mit Futter aus Entwicklungsländern (Maniok, Tapioka und Soja) gefüttert. Der Stall konnte ohne großen Energieeinsatz für den Transport der Futtermittel, der Schweine, der Lüftung im Stall und der Fütterungs- und Entmistungsanlage nicht betrieben werden. Die Gülle konnte gerade so auf der knappen Fläche zum Düngen genutzt werden. Die Nitratgehalte im Grundwasser stiegen, auch durch intensive Düngung der Landwirtschaft allgemein, stark an. Diese Gründe und auch die Art, wie die Schweine gehalten werden mussten, führten zum Umdenken in der dann folgenden Generation von Petra und Heiner.

1989: Die Mastschweine liefen aus, der Stall wurde umgebaut zu einem Hühnerstall für die heute 350 Legehennen, zwei Gemüsekuhlhäusern und einem Kartoffellager. Ein weiterer Teil wurde etwas später der Gemüse-Abo-Packraum.

Parallel wurden die Felder auf die heutige Fruchtfolge umgestellt: 1. Jahr Weißkleegras, 2. Jahr verschiedene Gemüse, 3. Jahr Sommerweizen und als Zwischenfrucht und Gründüngungsgemenge Laenauer Aktivhumusgemenge und im 4. Jahr Kartoffeln mit Einsaat des Weißkleegrases.

Durch die hohen Erntemengen an Kartoffeln und Gemüse musste der Absatz,

welcher zu Beginn mit dem ausgebauten Hofladen, den Marktständen und dem Verkauf an Naturkostgroßhändler gerade so ausreichend war, erweitert werden. Bio war ja damals noch lange nicht in aller Munde.

Die Idee des Gemüse-Abos entstand. Inspiriert von den netten Bioland-Kollegen vom Leyenhof in Bonn (Michael Peters und Helgo Schmidt) begannen wir 1994 mit der Auslieferung der ersten Gemüse-Abokisten. Schon bis 2000 hatte sich dieser Bereich zu unserem besten Absatzkanal entwickelt und die Begeisterung unserer Kunden spornte uns zu weiteren Innovationen an. Dazu mehr an anderer Stelle.

1995 haben Petra und Heiner die Bioland Lammertzhof, Familie Hannen GbR gegründet. Unter deren Dach werden gemeinsam der Hofladen (heute Hofmarkt), die Marktstände (bis zu sechs Marktstände pro Woche) und bis 2005 auch das Gemüse-Abo betrieben. Letzteres wurde 2005 in eine eigene Gesellschaft ausgegliedert, deren Gesellschafterin Petra ist. 2011 gaben wir aus arbeits- und betriebswirtschaftlichen Gründen die Wochenmarktstände mit schwerem Herzen auf und konzentrierten uns auf das Abo – heute die Ökokiste – und den Hofmarkt.

So betreiben wir heute eine kleine Gruppe von drei Firmen, welche alle der Landwirtschaft als Hauptfirma untergeordnet sind. Die dritte im Bunde ist nämlich die Vermögensfirma, welche entstand als die großen Solaranlagen auf den Süddächern der landwirtschaftlichen Betriebsgebäude 2011 installiert wurden. Auch dazu mehr an anderer Stelle.

Blick vom Gründach der Hofmarkthalle in Richtung Wasserwerk.





Dazwischen, nämlich 1999, bauten wir das 2200 m<sup>2</sup> große Glasgewächshaus, um das für die Direktvermarktung so wichtige Fruchtgemüse wie Gurken, Paprika und Auberginen und im Winter Salate und Kräuter anbauen zu können.

2003 entschieden wir uns, für unsere Direktvermarktung neue, größere Räume zu schaffen. Der alte Hofladen entstand aus einer Garage mit 25 m<sup>2</sup>, 1991 vergrößert auf drei Garagen mit insgesamt 83 m<sup>2</sup>, wurde 1995 nochmal um den Gartenabstellraum (10 m<sup>2</sup>) auf dann insgesamt 93 m<sup>2</sup> vergrößert. Damit war das Ende der Entwicklungsmöglichkeiten in diesem Gebäudeteil unmittelbar an unserem Wohnhaus erreicht. Über 2500 Artikel und eine große Gemüse- und auch Käseabteilung sorgten für eine große Enge. Auch der Gemüse-Abo-Packraum im alten Schweinestall und das 1995 gebaute Büro mit einigen Sozialräumen platzten aus allen Nähten. Dazu kam noch der große Engpass in den Kühlhäusern und die weiten Wege zwischen Hofladen und Abo-packhalle, bzw. dem großen Kühlhaus, welcher zusätzlich auch noch mit einigen Hindernissen wie kleinen Stufen, Rillen und rauem Bodenbelag sehr belastend in

**Ei und Möhre, Huhn und Ähre  
geben sich bei euch die Ehre.  
30 Jahre Bioland,  
viele Jahre Ehrenamt,  
Märkte, Anbau, Kinderschar,  
gut gemacht und das ist wahr ...**

**Kollege Harald**

der Benutzung war. Nach zahlreichen Abwägungen zwischen Umbau der alten Landwirtschaftshalle, Anbau an den alten Hofladen oder Neubau vor dem Hof in Richtung Hauptstraße entschieden wir uns für die heutige Lösung, welche wir dann im Frühjahr 2006 beziehen konnten.

Diese großen betrieblichen Entwicklungen waren eher innerbetrieblich und

**So haben die Schweine vor  
der Umstellung auf dem Hof gelebt.  
Damals hatten 12 Schweine  
nur 10,5 m<sup>2</sup> Platz.**



für den Ausbau der Direktvermarktung sehr wichtig. Dazu kam dann 2011 die mit der Installation der Solaranlagen verbundene Sanierung der großen Dachflächen auf der Maschinenhalle und des alten Schweinestalls. 2012 folgte dann die energetische Sanierung und Umrüstung der Heizungsanlage unseres Wohnhauses auf Solarwärme und Holzpellets.



V.l.n.r.: Elias Dicken,  
Lena Hannen, Heinrich Han-  
nen, Petra Graute-Hannen,  
Timo Hannen,  
Anna-Lena Handschuh,  
Moritz Hannen, Maria Hannen,  
Vincent Hannen,  
Franz-Josef Hannen.  
Vorne vor: Hund Merlin.

# auf Menschen und um den Hof

Die Geschichte des Hofes wird geprägt von Menschen:

- dem Ur-Ur-Großvater Wilhelm Lammertz, der den Hof für 3911 Taler gekauft hat, die Familien Lammertz und Hannen mit ihren „Mägden und Knechten“, welche den Hof in bäuerlichem Fleiß bewirtschaftet, erhalten und ausgebaut haben.
- Heiners Eltern: Maria (geb. Forstreuter) und Franz-Josef Hannen, welche den Schritt wagten, aus dem Dorf auszusiedeln und modernste Betriebsgebäude zu erstellen. Beide leben heute in einer großzügigen Wohnung auf dem Hof. Maria hat sehr viel Freude an der Gestaltung des außerordentlich schönen Gartens vor den Fenstern ihrer Wohnung. Zu jeder Jahreszeit blühen zahlreiche Blumen und viele Insekten und Vögel sind hier ständig unterwegs. Franz-Josef betreut immer noch die 350 Hühner und macht sich auch sonst oft nützlich auf dem Hof.
- Unsere Familie: Petra Graute-Hannen und Heiner Hannen mit unseren vier Kindern Lena, Timo, Vincent und Moritz. Sie mussten viel Verständnis und Entgegenkommen uns Eltern gegenüber aufbringen, weil der Betrieb uns manches Mal wichtiger als unsere Kinder erschien. Aber wir waren auch immer da, wenn es notwendig war! Wir haben gemeinsam die Balance zwischen Familie und Betrieb geschafft und sind äußerst stolz auf alle vier Kinder.
- Unsere Mitarbeiter\*innen, die uns zum Teil seit langer Zeit auf unserem Weg unterstützen und viel zu den tollen 30 Jahren beigetragen haben.
- Petra ist für den Verkauf, die Kalkulation, die Planung der Ökokisten, die Sortimentsgestaltung und den Einkauf der Zukauflebensmittel verantwortlich.
- Heiner ist für die Landwirtschaft, die Finanzen, das Ökokistenpacken und -ausliefern sowie die Vertretung des Betriebes nach außen und innen zuständig.
- Die Themenfelder Gesamtorganisation, Personalführung und Betriebsentwicklung bearbeiten wir gemeinsam. Wie halt in einem Familienbetrieb üblich.

Dank Euch  
ist Dienstag unser Lieblings-  
Lebensmittelrettetag!  
Herzlichen Glückwunsch  
zum 30. Jubiläum und  
auf viele weitere Tonnen  
geretteter Lebensmittel!

Das THE GOOD  
FOOD-Team







## Meine Gedanken von HEINRICH HANNEN

Während wir im familiären Redaktionsteam (Timo, Anna-Lena, Petra und ich) die letzten Sätze in dieser Zeitung umformulieren und Bilder sortieren, fällt auf, dass meine persönlichen Worte noch fehlen. Da ich hier nicht meine ganze Geschichte, wie ich zum Biolandbau gekommen bin, wiederholen möchte werde ich meinen Blick eher in die Zukunft richten. In den einleitenden Worten und der Jubiläumszeitung von 2014 (gibt es als PDF auf der Internetseite) steht ja auch schon das meiste zu meinem Werdegang geschrieben.

Nach 30 Jahren Arbeit und Gestaltung auf dem Bioland Lammertzhof bewegen mich heute viele Themen, die eben über den Hof hinausgehen. Landwirtschaft, Bio-Landwirtschaft muss bei den Menschen ankommen. Deshalb mein/unser Engagement bei der Regionalwert AG, GemüseAckerdemie, SoLaWi und Bio-Region Niederrhein, aber auch Gemeinwohlökonomie, Transition-Town, der Kommunalpolitik und dem gerade in Gründung stehenden Ernährungsrat. Ich sehe da unseren Hof als Plattform oder Basislager, aus dem heraus und um das Drumherum noch viel entstehen und wachsen kann. Das nenne ich dann auch gerne Graswurzelpolitik. Als Bauer weiß ich, wie hartnäckig und widerstandsfähig Gras sein kann, aber auch wie langsam es manchmal geht, bis es ordentlich wächst. Trockenheit und Hitze machen ihm zu schaffen. Da muss ich ordentlich gießen, beschatten und beschützen und kann das auch nicht alleine, sondern brauche die Hilfe von Ihnen und Euch. Nun bin ich jenseits der Fünfzig, gehe deutlich auf die sechzig zu. Unser Sohn Timo steigt gerade in der Landwirtschaft ein. Seine Freundin Anna-Lena, mit der er schon über zehn Jahre zusammen ist und mit der er hier auf dem Hof wohnt, baut gerade unsere Marketingabteilung auf. Ob andere von unseren Kindern einsteigen wollen wird die nahe Zukunft zeigen. Der Betrieb an sich steht solide und bereit für die Zukunft da. Er ist eine gute Grundlage für die nächsten Generationen. Da ist es richtig, einen Schritt vom Betrieb herauszutreten in die Gesellschaft, die nähere Umgebung. Auf der einen Seite um Platz zu

machen für die nächste Generation und zum anderen die noch reichlich vorhandene Kraft und Vision zu nutzen, um über den Hof hinaus zu wirken. Dazu habe ich mir ab März 2020 eine Auszeit vorgenommen, in der ich mich sammeln werde, ein wenig die Welt (Europa) auf meinem Fahrrad entdecken werde, um dann im Herbst im Kommunalwahlkampf zurückzukehren und in das Geschehen um den Hof herum wieder einzusteigen.

Zurzeit ist mir ein großes Anliegen, die „Fridays for Future“-Bewegung zu unterstützen, denn in ihr liegt die Kraft, in unserer Gesellschaft die notwendigen Transformationen anzustoßen: Energiewende, Agrarwende, Mobilitätswende, Sozialwende, Konsumwende, Finanzwende und Demokratiewende, um nur die wichtigsten zu nennen. Und da steht als nächstes der Klimastreiktag am 20. September an (siehe Rückseite der Jubiläumszeitung).

Da stehe ich also heute vor Euch und Ihnen, und ich will mehr..., mit weniger. Ich danke für Ihre/Eure Unterstützung, durch Mitarbeit und Einkauf. Ich sehe mein bzw. unser Tun als Einsatz für das große Ganze. Eben das, was ich kann. Ich will etwas bewegen, indem ich mich bewege und hoffentlich auch Sie und Euch bewegen kann. Wir suchen möglichst viele weitere Unterstützer\*innen und Nachahmer\*innen und ruhig auch Bessermacher\*innen. Mach mit, machen Sie mit, seid dabei, seien Sie dabei, bitte.



## Und wieder Jubiläum ... von PETRA GRAUTE-HANNEN

Wir haben den Jubiläumsslogan „bio leben und erleben“ in Abstimmung mit unseren Kindern und deren Partner\*innen gewählt, dabei schließen wir uns und Sie ein. Und es ist eben mehr als ein Slogan, es drückt unsere Einstellung, unseren Anspruch und Wunsch aus, als Bioland Lammertzhof ein ökologisches, nachhaltiges und lebenswertes Umfeld zu gestalten.

Unsere Umstellungszeit und alle folgenden Jahre haben immer Menschen mitgeprägt, die mit uns gelebt und gearbeitet haben. Heiners Eltern, Freund\*innen, Mitarbeiter\*innen, unsere wach-

sende Kinderschar und damit auch wieder Freund\*innen und deren Eltern, und nicht zuletzt unsere Kunden.

Viele Kunden der ersten Stunde sind nach wie vor dabei, im Hofmarkt und auch bei der Ökokiste, das empfinden wir als große Ehre und Bestätigung und möchten uns nicht nur an dieser Stelle, aber auch hier ganz ganz ganz herzlich dafür bedanken. Es gibt wiederum deren Kinder und manchmal Enkelkinder, die zu uns kommen. Viele sind auch weggezogen, wir haben Krankheiten und Tod mitbekommen, waren manchmal schmerzhaftes Erinnerungs- und manchmal Kraftorte. Oft auch Erstberührungspunkt mit bio nach einer Beratung beim Arzt, nach einem der leider

reichlichen Lebensmittelskandale (ungläubige Blicke, wenn Eier limitiert über die Theke gingen) oder wenn man/frau wegen der Babys das Umfeld, in dem man lebt, mit anderen Augen sieht.

Viele junge Menschen haben bei uns ein Praktikum gemacht oder eine Ausbildung. Viele Mitarbeiter\*innen waren es insgesamt über die Jahre, mit manchen waren es kurze Intermezzi und mit manchen langjährige Beziehungen. Schön, dass wir dieses Jahr direkt zwei 25-jährige Jubiläen feiern können (siehe Seite 20). Manche sind in ihren alten Beruf zurückgekehrt, es gab Umzüge, Studienabschlüsse, Trennungen, Selbstständigkeit, Krankheit, Rente – das ganz normale Lebensspektrum, und leider gab es auch Auseinandergelangen mit Terminen vor dem Arbeitsgericht. Besonders freut uns, wenn weiterhin Kontakte bestehen, mal jemand hereinschneit oder das Hoffest ein Anlaufpunkt ist, um sich wieder mal zu treffen. Unser Anspruch ist, wo möglich auf z.B. familiäre Belange Rücksicht nehmen zu können. Wir duzen uns, an vielen Stellen machen alle alles. Wir haben eine flache Hierarchie mit einem transparenten und einheitlichen, leider recht niedrigen Lohnschema. Obwohl unser Alltag sehr prall ist, sind wir jederzeit ansprechbar. Nicht mit allen Mitwirkenden am Hof ist der Umgang gleich intensiv, aber auch mit unserem monatlichen Brief an die Mitarbeiter\*innen versuchen wir Einblicke zu geben. Wir wünschen uns auch weiterhin, die Mitarbeiter mitzunehmen auf unserem Weg der ökologischen Gestaltung, sie ebenso wie unser Umfeld zu fördern und durch unsere Vielfalt möglichst vielen und vielem einen Platz bieten zu können.

Neben den fachlichen Themen gab und gibt es auch immer betriebliche Themen und Menschen-Themen, für Fortbildungen, an denen wir teilgenommen haben und die uns in unseren Rollen gestärkt haben. Dabei sind uns der Bioland-Verband, der Ökologen-Verband, aber auch freie Berater wichtig, denen wir viel verdanken und wo wir hoffentlich auch immer wieder etwas zurückgeben. Denn wir mischen uns auch ein, haben Initiativen mit gegründet, Ämter übernommen und würden manchmal sogar gerne mehr machen, wenn Zeit und Energie es zuließen.

Nicht zuletzt sind unsere Geschäftspartner\*innen oft langjährige Vertraute, manchmal Freunde. Jeder Hof hat seine eigene tolle Geschichte, die über die Ernte weitererzählt wird. Wir wissen, dass beim Obst- und Gemüseanbau nicht immer alles glatt geht und helfen gerne bei der Vermarktung, wo andere weiter weg vom Markt sind, über den Großhandel mal was nicht zum Zuge kommt und handeln nicht über Preise. Ich habe Vertrauen in das, was der andere mir anbietet und bin froh, wenn ich mehr Einblick

in sein Erleben bekomme. So wünschen wir uns auch, dass Sie uns wahrnehmen können. Wie bei einer SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) hilft auch Ihr Einkauf bei uns lokal Menschen zu ernähren, ein vielfältiges Ökologisches Umfeld zu schaffen, den Boden, Wasser und Luft zu schonen und uns Gelegenheit zu geben, den Hof zu entwickeln.

„Vielen Dank,  
dass Ihr dabei helft,  
die Nahrungsmittelkette  
des Überflusses  
zu durchbrechen:  
Supermarkt – Esstisch –  
Tonne“

Stefan Kuntz

Wir hatten und haben die Gelegenheit, Familie und Beruf eng zusammen zu leben. Das ist eine tolle Möglichkeit, aber auch mit Tücken. Die Frage, ob ich, als die Kinder klein waren, aufhören zu arbeiten, stellte sich mir gar nicht, denn ich konnte immer so viel machen wie es möglich war. Heiner und ich konnten uns für die



Fahrradfahrten zum Kindergarten und zur Schule ganz schnell abstimmen (und meist war er einfach schneller.....). Da fast immer jemand im Haus war, und Spielplatz und Laden direkt am Haus lagen, wussten die Kinder immer, wo sie jemanden suchen konnten. Einige Kinder von Kunden wurden die Spielkameraden. Halle und Werkstatt boten Raum für merkwürdige Bauprojekte, und auch ein Picknick aus dem Laden gehörte beim Spielen dazu. Auf Menschen zuzugehen haben unsere Kinder von klein an mitbekommen. ABER es war (ist?) natürlich auch oft der Betrieb dringend – andere Menschen auch im Wohn-



umfeld heißt auch, weniger für sich zu sein, und außerdem ist einfach immer irgendwo etwas zu tun! Der Führerschein konnte mit Markt aufbauen abgearbeitet werden, und eigentlich habe ich immer eine Liste mit Jobs zu vergeben, Ferienjobs waren kein Problem. Wir haben aber immer geschafft, mit den Kindern auch raus zu kommen und freuen uns sehr, dass wir auch heute noch in Teilen zusammen in Urlaub fahren.

Zu einem Rückblick gehört auch das Bauen: bauen, anbauen, umbauen, vorbauen, viele Wörter gibt es dazu, und auch unsere Hofgeschichte erzählt davon. Aus der Garage wurde ein Laden, dann Lager, aus einem Schweinestall Hühnerstall und Packraum, aus einem Büro ein Lehrlingszimmer, dann Wohnraum, der Schuppen, das Gewächshaus, die Hofmarkthalle und als Nächstes die neue Gemüseaufbereitung und ein Anbau für die neu einsteigende Generation. Vom Sturm verwehte Folientunnel, ein undichtes Dach, Auflagen bei Wasser, Diesel oder Kompost, Ökologisierung durch die neuen Dächer mit Photovoltaikanlagen, auf einem Hof gibt es immer Hallo-hier-Rufe und Ideen.

Besondere Aktionen und Ideen gibt es, die wir über die Jahre hatten, neben den vielen, vielen Führungen, und den Hoffesten, die jedes Jahr einen roten Faden durch das Hofjahr ziehen. Bauernfrühstück vorm alten Laden, Nikolausmarkt am alten Laden, in der Halle und in der neuen Hofmarkthalle, faires Frühstück auf

dem Acker, Gewächshauskultur mit dem Heinz-Erhardt-Abend, Tag des Eies, des Bodens, der Artenvielfalt. Experimente wie der LaMuSaMi (Musikalischer Samstagmittag), der Summerjam. Leider fehlt uns da oft die passende Catering-Komponente und so

wird der eigene Haushalt hin und her getragen, und zusätzlich zum vollen Arbeitsalltag schaffen wir nicht so viel, wie wir oft gerne würden... Wirtschaftlich sind diese Dinge oft nicht zu vertreten, aber es ist immer Herzblut und Freude dabei.



## Unsere große, kleine Welt... von FRANCESCA HANNEN

familie auf dem Biohof.

Viele Freunde und Mitarbeiter auf dem Hof kennen mich von einer flüchtigen Begegnung: „Ach, du bist die Schwester von Heiner, die im Kloster ist.“ Ja, ich bin eine Schwester von meinem Bruder und eine „Klosterschwester“.

Vor über dreißig Jahren habe ich mich als junge Frau entschlossen in eine Klösterliche Gemeinschaft einzutreten. Mein großer Wunsch war es, im entwicklungspolitischen Bereich tätig zu sein, die Welt durch mein Engagement mit zu verändern. Ich fühlte mich berufen, ganz für Gott und die Menschen da zu sein.



Zwei bis drei Mal im Jahr besuche ich meine Eltern zu Hause auf dem Lammertzhof. Wie es seit Jahrhunderten auf vielen Bauernhöfen üblich war und an vielen Orten noch ist, leben sie dort mit zwei weiteren Generationen als Groß-

Wenn ich mit meiner Schwägerin Petra und Heiner ins Gespräch komme, staune ich immer wieder wie viele Themen in dieser großen und kleinen Welt uns miteinander verbinden.

Erst bei meinem letzten Besuch im Juli fragte mich meine Schwäge-

rin: „Kennst du schon die Bienenwachsbaumwolltücher, ein Ersatz für Alufolie oder Frischhaltefolie?“

„Oh, super Idee, das kann ich gleich meinen Mitschwestern in der Gemeinschaft zeigen! Und es wäre vielleicht auch eine gute Idee, sie für ein Weihnachtsgeschenk selber zu machen?“ Und schon gab sie mir die Anleitung, um diese neue Idee zu basteln...

Von eher politischer Dimension sind die Themen Beschäftigung von Asylbewerbern, Wirtschaftlichkeit eines Biobetriebes, Energiesparmaßnahmen, Foodsharing, Teilen von Wohnraum, wie kann ein Miteinander in der Vielfalt der Generationen gelingen und natürlich nicht zuletzt die Enzyklika von Papst Franziskus *Lauda to Si' – Unser gemeinsames Haus*.

In meiner beruflichen Tätigkeit als Sozialpädagogin mit jungen Geflüchteten sowie in meiner Verantwortung als Leiterin unserer Provinz gehören diese Themen ebenso wie für Heiner und Petra zu meinem Alltag.

Immer wieder staune ich über die gleiche Grundhaltung und Gesinnung, mit der Entscheidungen auf dem Lammertzhof oder bei uns im Kloster getroffen werden. Gleichzeitig aber auch, welche Energie und Kraft es braucht – ob im Familienbetrieb oder in der Klostersgemeinschaft – bis ein gemeinsamer Konsens gefunden wird.

Ein Beispiel betrifft den Verkauf unseres schönen alten Klosters in Schlehdorf: Nicht nur im Süden Bayerns gibt es viele

### ANZEIGE

**30 JAHRE FÜR EINE ENKELTAUGLICHE ZUKUNFT. WIR SIND STOLZ AUF EUCH!**

**KATJA, LUDGER, SYBILLE, HARALD**

**BIO-REGION NIEDERRHEIN**

Vienhues Biomarkt

**100% BIO**

Klöster, die aus Nachwuchsmangel von den Gemeinschaften aufgegeben werden müssen. So trafen auch wir vor einigen Jahren die Entscheidung, unser Kloster in Schlehdorf am Kochelsee zu verkaufen sowie unsere landwirtschaftlichen Gebäude und Flächen zu verpachten bzw. mit Erbbaurecht zu vergeben. Da Biologische Landwirtschaft, die Teilnahme an Umweltschutzprojekten und Umweltmanagementsystemen schon seit vielen Jahren auf unseren Flächen stattfindet, war es für uns wichtig, entsprechende Pächter – zunächst für die Landwirtschaft – zu finden. Meine Schwägerin und meinen Bruder konnte ich immer wieder um Rat fragen. Anregungen zur Gemeinwohl-Ökonomie halfen uns als Leitungsteam eine Entscheidung zu treffen. So haben wir unsere landwirtschaftlichen Gebäude und Flächen an eine sich neu für das Klostergut gegründete Genossenschaft vererbaupachtrechtlich und verpachtet. Wir erleben ihr Ringen um Wirtschaftlichkeit und gleichzeitig ihr Ringen um ihre ökologischen Ideale, die Herausforderungen, als menschliche Gemeinschaft miteinander auf einem Biohof zu leben. Dazu gehört auch das Eingebundenen sein in die dörfliche Struktur, für die die neue Genossenschaft mit ihren ökologischen, sozialpolitischen Grundsätzen zunächst befremdlich ist.

So gut es geht unterstützen wir als Klostersgemeinschaft die neuen Entwicklungen. Sie entsprechen doch ganz dem, was Papst Franziskus in seiner Enzyklika *Lauda to Si'* fordert.

Und ich höre meinen Bruder sagen: „Hey Lene, wegen dieser Aussagen ich bin zum ersten Mal stolz auf unseren Papst!“

ANZEIGE



Jetzt stehen wir noch vor der großen Aufgabe unser schönes Kloster zu verkaufen, ein großer Bau, der die Landschaft der Voralpen prägt. Seit einem Jahr sind 30 Mitschwestern in einen unterhalb des alten Klosters liegenden Neubau umgezogen, und der alte Bau wird mittlerweile von einer Genossenschaft aus München gemietet. Es ist das Ziel der Genossenschaft „WOGENO“, ein nachbarschaftliches Miteinander mit den Aspekten des Sozialen, Ökologischen und Selbstbestimmten zu fördern. Die „WOGENO“ verfolgt die Absicht, das Kloster zu kaufen.

Exklusiv für WOGENO-Mitglieder können Gästezimmer tage- und wochenweise über eine eigene Buchungsplattform gebucht werden. Darüber hinaus haben Mitglieder, Künstler und Kreative die Möglichkeit, in den ehemaligen Büros der Schwestern ein Studio zu nutzen, um auf dem Land zu arbeiten, sich zurückzuziehen oder auch an der Transformation mitzuarbeiten. Eine Hausgemeinschaft vor Ort kann das Miteinander prägen. Für uns als Ordensgemeinschaft wäre es ideal, wenn in unserem Kloster in diesem Sinne gelebt und gewohnt wird. Immer wieder werden wir gerade in dieser Übergangsphase von der schon jetzt im Kloster lebenden Personen gefragt: „Wie macht ihr das denn, dass so viele verschiedene Menschen in diesem Haus Gemeinschaft leben können? Wie kommt ihr denn zu Entscheidungen?“

Mit großem Interesse verfolgen Petra und Heiner die aktuellen Entwicklungen in unserer Gemeinschaft. Wir tauschen uns darüber aus, was sich in unserer kleinen und großen Welt durch unsere kleinen und großen Entscheidungen verändern kann, verändern wird.

Es ist gut, sich dies immer wieder bewusst zu machen gegen alle Ohnmachtsgefühle, doch nichts verändern zu können: WIR können es – im Kleinen und im Großen.

Vom Butterbrot-papier bis Klosterbau, vom Fahrrad bis Mobilitätskonzept, regionalen Gemüse bis Klosterverkauf.

### Großer TschAcker-Dank an den Lammertzhof!

Mit Eurer Unterstützung wirkt die GemüseAckerdemie im Rheinland dieses Jahr an 80 Lernorten und bringt über 2500 Kinder auf den Acker.

Ackerdemia e.V.

**Meyerhof zu Bakum**  
Bio-Futtermittel ohne Kompromisse

**Bioland**  
**Naturland**  
**Demeter**



**30 Jahre Bioland-Lammertzhof**  
**30 Jahre Bioland-Meyerhof zu Bakum**  
**Gemeinsame Zeiten - gemeinsame Ideale**

Bakumer Str. 80, 49324 Melle,  
Tel.0049-(0)5422-5784, Fax – 49395  
info@meyerhof-zu-bakum.de

## Unsere Kinder



Nachdem alle unsere vier Kinder flügge geworden waren, sind mittlerweile Timo und seine Freundin Anna-Lena (genannt Lene) wieder auf dem Hof tätig.

Timo ist seit dem 1. Juli für den Bereich Landwirtschaft verantwortlich. Er war einige Jahre in der landwirtschaftlichen Ausbildung auf verschiedenen Bio-Betrieben und hat zuletzt die landwirtschaftliche Fachschule in Kleve besucht. Diese hat er kürzlich als Betriebs-

wirt für ökologischen Landbau abgeschlossen.

Lene, die sich noch im dualen Studium zur Marketing-Managerin befindet, ist seit Anfang 2019 auf dem Lammertzhof für das Marketing zuständig. Vorher hat Lene unter anderem eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bei unseren Kollegen Beate und Christoph Leiders vom Stautenhof in Willich-Anrath gemacht.

Unsere Tochter Lena lebt und arbeitet mit ihrem Freund Elias, der Maschinenbau studiert, in Aachen und vollendet nebenbei noch ihren Master in Wirtschaftsinformatik.

Unser zweiter Sohn Vincent studiert nach einer Ausbildung zum Elektrotechniker für Automatisierungstechnik und zwei Semestern Elektro- und Informationstechnik nun ab dem 1. 10. in Düsseldorf Medientechnik.

Unser jüngster Sohn Moritz studiert seit zwei Jahren Audiovisuelle Medien in Stuttgart.

Mit allen Kindern und ihren Partner\*innen haben wir jüngst ein (mehrjähriges) Werkstattverfahren zur Weitergestaltung unseres Hofes eröffnet. Es soll ja auch allen, wenn gewünscht, die Möglichkeit des Mitgestaltens, der Verantwortung-Übernehmens und der Mitarbeit offen gehalten werden. Wir haben den Betrieb ja nur von unseren Kindern/Enkel/ Urenkeln geborgt. Und natürlich bewirtschaften wir den Hof mit vielen weiteren Menschen, die wir hier geordnet nach Teams und Verantwortungen aufführen.

Jedes von unseren Kindern und Anna-Lena haben einen eigenen Artikel geschrieben, über das Leben auf dem Hof, die gesammelten Erfahrungen und was sie aus alledem gelernt haben.

### ANZEIGE



sparkasse-neuss.de

## Jetzt registrieren!

### Noch mehr Sicherheit beim Online-Shopping:

Zum 14. September 2019 tritt eine neue EU-Richtlinie für Online-Zahlungen mit Kreditkarte oder Mastercard/Visa Basis (Debitkarte) in Kraft. Ab diesem Zeitpunkt unterliegen Kartenzahlungen im Internet einer erweiterten Sicherheitsprüfung.

Registrieren Sie sich deshalb jetzt für den Mastercard® Identity Check bzw. Visa Secure, damit Sie auch in Zukunft sicher und einfach online bezahlen können.

Das geht ganz einfach unter [www.sparkasse-neuss.de/kreditkarte\\_registrieren](http://www.sparkasse-neuss.de/kreditkarte_registrieren)



Mit Smartphone oder Tablet registrieren:  
Einfach den QR-Code scannen.

 Sparkasse  
Neuss

## Trends und Werte von Lena Hannen



Heute spreche ich mit Stolz über meine Eltern als Bio-Pioniere – wieso, lässt sich in den Zeilen der anderen Beiträge leicht erkennen. Aber eine ganze Weile war das nicht immer direkt für mich erkennbar, vor allem nicht als Kind. Rückblickend waren wir aber nicht nur Vorreiter in ökologischen Lebensweisen, sondern viel mehr war ich als Kind quasi ein Trendsetter: Schulbrote mit Avocado bzw. „was hast du denn für ein komisches grünes Zeug auf dem Brot“ – schon lange bevor die Frucht ihren Hype erlebt; Fahrrad-Urlaube – schon lange bevor Flugreisen jetzt endlich mal kritischer hinterfragt werden, Kleidung aus Bio-Baumwolle – schon lange bevor jeder Billig-Laden mit 5% Bio-Baumwollanteil damit geworben hat (leider allerdings auch bevor die Bio-Marken gelernt haben, aktuelle Mode-Trends mitzugehen – oder mittlerweile sogar zu setzen). Lange war es für mich nicht immer so ganz einfach, diese Besonderheiten auch zu schätzen.

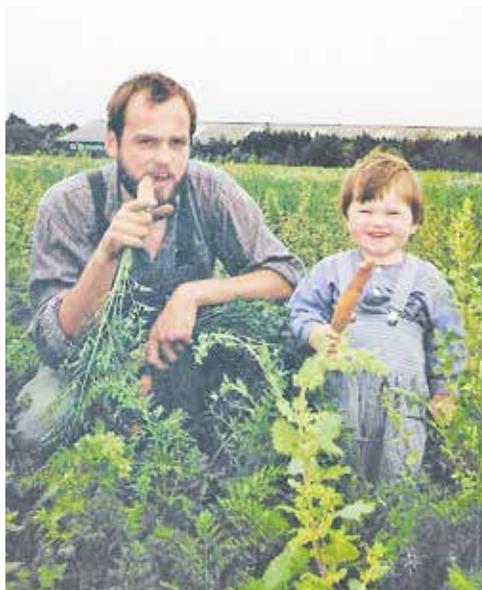
Nicht jeder Trend wurde mitgemacht, was besonders als heranwachsendes Mädchen manchmal schwierig zu verstehen war. Zum einen haben Mama und ich hier mit der Zeit gelernt, voneinander zu antizipieren – ich denke, ich habe auch zu einer bunten Welle in ihrem Kleider-

schränk beigetragen – und zum anderen wurde mir/uns dadurch ein wesentlicher Wert übermittelt – **Bodenständigkeit**.

Was dagegen nie eine Frage der Zeit war, waren gemeinsame Mahlzeiten. Egal, wie viel Zeit und Aufmerksamkeit der Betrieb, wie der Lammertzhof in den

letzten 30 Jahren einer geworden ist, auch forderte, dafür wurde sich immer Zeit genommen. Auch heute versuchen wir, noch regelmäßig alle zusammen zu kommen und **gemeinsame Zeit** zu erleben.

Am Abendbrottisch saß nicht selten



noch mindestens ein weiterer Gast, doch unabhängig davon war immer viel Jubel, Trubel und Heiterkeit am Tisch. Was ich davon vor allem mitgenommen habe: nicht immer alles zu ernst nehmen, auch über sich selbst **lachen**, gemeinsam mit den anderen lachen.

Entgegen der Annahme, dass bei diesen Essen mit drei Brüdern schnell Futterneid herrschen könnte, achtete ich gerne darauf, dass die Verteilung gerecht zügig. Wodurch ich bald den liebevollen Titel der Gerechtigkeitsbeauftragten erhalten habe – und immer noch trage. Leider merkte ich irgendwann, dass es ab einem gewissen Punkt nicht mehr nur um leichte (mathematische) Überlegungen ging, wie man das letzte Stück Kuchen teilt oder die Leckereien der Ostereiersuche aufteilt. Sondern dass man gegen manche Unge-

Das Ökoteam der LWK NRW gratuliert dem Bioland-Betrieb der Fam. Hannen für 30 Jahre erfolgreichen Bioanbau. Der Lammertzhof hat mit seinem alljährlichen Hoffest der Öffentlichkeit eine gelungene Vorstellung zum Ökolandbau präsentiert. Für den Einsatz mit viel Mühe und Liebe unsere Anerkennung, und für die zukünftige Arbeit wünschen wir weiterhin diesen erfolgreichen Weg im Bioanbau.

Ökoteam LWK NRW,  
Landwirtschaftskammer

**RAPUNZEL**

Bio-Pionier seit 1974

Herzlichen  
Glückwunsch  
Lammertzhof!

Wir  
gratulieren zu

30

Jahren  
Bioland-  
Anbau.



Wir machen Bio aus Liebe.

1989 findet Deutschland wieder zusammen und ihr schafft etwas ähnlich Einzigartiges: mit viel Pioniergeist und Herzblut entsteht euer Bio-Hof.

Heute freuen wir uns mit euch über euer Werk, die unermüdliche Energie für gute Lebensmittel und faire, biologische Landwirtschaft. Schön, dass ihr von Partnern zu Freunden geworden seid!

Eure  
Niki und Einar Rasmussen,  
Carles KaffeeRösterei

rechtigkeiten da draußen schnell machtlos ist. Dennoch sollte man nicht aufgeben, im Kleinen für die Dinge zu kämpfen, die wichtig sind. Denn wir alle tragen ein Stück Verantwortung auf dieser Welt. Auch wenn es nur in meinem eigenen alltäglichen Tun ist. „Viele kleine Leute, an vielen kleinen Orten, können das Gesicht der Welt verändern.“ Es ist wichtig, dass wir Engagement zeigen. Es muss nicht immer das volle Paket sein. Es ist auch okay, dass ich nicht in die (großen) Fußstapfen meiner Eltern trete. Es reichen kleine Dinge der Veränderung. Dort anpacken, wo was zu tun ist. Und dabei bleiben, wer man ist, offen und echt sein – Authentizität und Transparenz.

Was ich also heute gelernt habe, ist nicht nur der mögliche pädagogische Hintergrund hinter den Dingen, die ich als

Unglaublich schnell sind die 30 Jahre von der Umstellung auf Bioland – mit „Lammertzhofer Brot“ – bis jetzt zum beeindruckenden, ideenreichen Bio-Landwirtschaftsunternehmen vergangen. Herzlichen Glückwunsch und herzlichen Dank für die vertrauensvollen Jahre und weiterhin viel Erfolg.

Andreas  
Schomaker

Kind nicht verstanden habe, sondern viel mehr auch die Erkenntnis der dahinterstehenden Werte und Eigenschaften – und wie froh ich sein kann, das alles quasi mit der Muttermilch aufgenommen zu haben.

## Mein Weg in die Landwirtschaft von Timo Hannen

Anders als noch vor wenigen Generationen wurden uns stets alle Optionen offen gehalten, was die Nachfolge des Betriebes angeht. Da ich schon früh meine Leidenschaft für das Kochen und Backen entdeckte, hieß es immer, der wird mal Bäcker oder Koch. Als Koch war ich jedoch gänzlich ungeeignet, da ich Fisch und Käse bis heute nicht mag und früher auch Gemüse zu großen Teilen verschmäht habe, was für den Sohn eines Gemüsebauern natürlich die beste Einstellung ist. Für Außenstehende schien es stets klar ‚du bist doch der erste Sohn, du machst mal den Hof weiter‘ – doch innerhalb unserer Familie galt: „die Kinder müssen mithelfen“, wobei hier der Focus eher



auf dem Haushalt als auf der betrieblichen Arbeit lag. So hieß es stets, wenn ihr wollt, gibt es immer was zu tun, ihr müsst aber nicht. Ich glaube nicht zuletzt diese Zwanglosigkeit hat dazu geführt, dass meine Geschwister und ich stets Freude daran hatten, auf dem Feld oder in anderen Bereichen auszuhelfen, zumal wir schnell merkten, der Spruch: „Alles über acht Stunden ist Hobby“, ist in der Landwirtschaft nicht nur eine Floskel. Hatte man sich jedoch einmal zu einer Arbeit verpflichtet, so wurde auch geguckt, dass wir diese von unserer Liste wieder streichen konnten. Das bedurfte je nach Umfang mit nachlassender Motivation manchmal auch mehrerer Anläufe. Aber so lernten wir eine wichtige Eigenschaft bei uns kennen und durften diese trainieren: das Durchhaltevermögen und nicht bei kleinen Unwägbarkeiten aufzugeben. Mit der Zeit wurden die Aufgaben, die es zu übernehmen gab, immer weiter so gestrickt, dass wir uns eigenständig die Arbeit zu strukturieren wussten. Somit wuchs bei mir die Freude an Herausforderungen, wobei ich auch immer damit zu kämpfen hatte, mich nicht ablenken zu lassen. In der Schule und bei den Hausaufgaben hatte ich stets das Problem, wenn



mich eine Aufgabe nicht fesselte, so fand ich immer schnell Möglichkeiten mir die Zeit spannender zu gestalten. Das hat sich leider bis heute nicht geändert, was durchaus auch ein Faktor war der dazu führte, dass ich das nach dem Abitur begonnene Agrarwissenschaftsstudium in Hohenheim nach dem dritten Semester beendete. Stattdessen fing ich mit einer klassischen Ausbildung zum Landwirt an, welche mir von Beginn bis zum Ende viel Spaß gemacht hat. In der Zeit habe ich viel Neues gelernt und habe viele interessante Betriebe und Menschen kennengelernt. Um zumindestens Teile des von meinen Eltern aufgebauten Unternehmens in Zukunft adäquat zu leiten (es gibt ja noch drei weitere von uns) entschied ich mich, nach einem Gesellenjahr noch einmal die von mir so geliebte Schulbank zu drücken und mich zum Agrarbetriebswirt weiterzubilden. Die Schule ist nun seit Ende Juni vorbei und ich muss sagen, die zwei Jahre gingen wie im Flug vorbei. Die Praxis kam hier nie zu kurz und wir besuchten stets auch Betriebe, um unser Wissen auch anwenden zu können und die Vielfalt der Betriebe im Ökolandbau kennenzulernen, sodass ich mir die Zeit gar nicht selber spannend gestalten musste. Nachdem feststand, dass ich auf den elterlichen Betrieb zurückkehren würde, wuchs bei meinem Vater der Wunsch nach einer Auszeit. Das erfuhr ich, als ich bei einer Hofführung zu Hause dabei war und mein Vater verkündete, er würde ein halbes Jahr mit dem Fahrrad durch Europa fahren. So lernt man doch bei Hofführungen auch nach über 20 Jahren immer noch etwas Neues dazu. Der Termin für die Fahrradtour steht nun und uns bleibt noch ein gemeinsamer Winter, um gemeinsam schon mal eine Anbauplanung auszuarbeiten. Trotz aller Stunden, die ich bereits zu Hause geholfen habe, gibt es doch nun viele Büroarbeiten, die in Zukunft von mir übernommen werden müssen. Damit holt mich der Schreibtisch dann auch nach der Aus- und Fortbildung doch wieder ein. Dass in unserer Familie und in unserem Betrieb immer viele Projekte im Rollen

**HERZLICHEN  
GLÜCKWUNSCH ZUM  
30-JÄHRIGEN JUBILÄUM!!!!  
WIR FREUEN UNS AUF  
VIELE WEITERE GEMEINSAME  
JAHRE UND MOMENTE!**

SoLaWi

sind und oftmals auch mehrere gleichzeitig, das merkt jeder, der uns kennt, schnell. So kamen auch durch meinen Einstieg im Betrieb neue Projekte hinzu. Wohnraum muss neu geschaffen werden, denn wenn man den ganzen Tag zusammen arbeitet, muss man auch mal eigene Bereiche haben, in denen man seine Freizeit gestalten kann. Nicht am Hof zu wohnen wäre aber doch seltsam für mich, abgesehen davon, dass dann noch weniger Zeit für Privates bliebe. Außerdem habe ich nach mehreren Jahren weg von zu Hause gemerkt, wie schön es doch ist, selbstständig zu sein und nicht ein „Kinderzimmer“ zu haben. Mit meiner Freundin Anna-Lena (Lene) und mir wohnen nun drei Generationen solange unter einem Dach, bis dieses Projekt abgeschlossen ist. Mit vielen Projekten hängen auch immer weitere zusammen. So haben wir viel Platz, doch wer viel Platz hat, der hat auch viel Zeug, das man dort abstellen kann. Somit heißt es für uns, bevor wir bauen können, müssen wir erst umräumen und in diesem Fall auch betriebliche Teile verschieben. Hier ist es der Bereich der Sozialräume für die Landwirtschaft, die anstelle einer Sanierung nun eine Umnutzung erfahren. Die Mitarbeiter der Landwirtschaft dürfen sich nun hoffent-



## 30 Jahre Lammertzhof Happy Birthday

**Natürliche & schöne  
Wohn(t)räume für mehr  
Lebensqualität**

frovin



### Naturbaustoffe

- Naturfarben
- Kalkfarben
- Kalkputz
- Lehmfarben
- Lehmputz
- Parkett
- Massivholzdielen
- Korkboden

### Schlafstudio

- Natur-Schlafsystem
- Matratzen
- Bettdecken
- Kissen

frovin GmbH

Breite Strasse 23 • 40670 Meerbusch  
Telefon: 02159 / 91670  
info@frovin.de • www.frovin.de

[www.frovin.de](http://www.frovin.de)

lich bald über neue Sozialräume an anderer Stelle freuen. Lene und ich freuen uns schon auf den Bau, schließlich ist es doch etwas Besonderes mit dabei zu sein, wie die eigenen vier Wände entstehen, in denen man die nächsten Jahre seine eigene Familie gründen kann. Und das in einer so schönen Umgebung mitten im Grünen in einer doch sehr dicht besiedelten Gegend. Mit Lene bin ich nun schon fast elf Jahre in einer Beziehung. Und seit Anfang des Jahres ist sie nun auch Teil des Lammertzhof-Teams und hat maßgeblich dazu beigetragen, dass wir diese Jubiläumszeitung auch verwirklicht haben. Gemeinsam engagieren wir uns bei der Freiwilligen Feuerwehr im Löschzug Büttgen, was durch recht hohe Einsatzzahlen neben einer zeitintensiven Arbeit wie der unseren nicht immer ganz einfach ist. Ich bin gespannt auf die Herausforderungen, die auf uns zwei warten, während wir den Lammertzhof die nächsten 30 Jahre (und mehr) mitdenken, und dabei Bio leben & erleben.

## Ankommen auf dem Lammertzhof

von Anna-Lena Handschuh

Von den 30 Jahren Bioland habe ich selbst nun knapp elf Jahre miterlebt.

Seit November 2008 sind Timo und ich ein Paar, kennen tun wir uns sogar schon etwas länger. Timo und ich waren auf derselben Schule, aber – Timo ist ein Jahr älter als ich – nicht in derselben Klasse. Durch einen ehemaligen Klassenkameraden von ihm,



„Wir gratulieren zu 30 Jahren Bioland Lammertzhof. NATURSTROM freut sich, den Hof bei seinem Engagement für Tier, Mensch und Umwelt mit hochwertigem Ökostrom zu unterstützen.“

Naturstrom

der sitzengeblieben war und deswegen in meine Klasse gekommen ist, kam der Schritt vom Anschmachten über den Schulhof zu einem ersten – virtuellen – Gespräch (damals noch über ICQ). Nach der ersten Kontaktaufnahme und einigen jugendlichen Dramen hat es dann doch alles geklappt, und nun bin ich ein Teil des großen Ganzen.

Anfangs waren die Kontaktpunkte zum Thema Bio noch recht gering. Ich musste viel lernen, zum Beispiel wie böse Nutella und wie lecker Samba ist. Aber auch viele ernstere Dinge, die ich schlichtweg nicht wusste. Natürlich werden viele Themen wie Massentierhaltung in der Schule behandelt, jedoch nie so intensiv, dass ich da tatsächlich ein Verständnis für entwickeln konnte. Auch womit im konventionellen Bereich unsere Lebensmittel behandelt werden und was da alles hintersteckt, was das für die Umwelt, aber auch für mich als Person bedeutet, war mir damals nicht so bewusst. Doch je älter ich wurde, desto intensiver beschäftigte ich mich mit dem großen Thema „Bio“. Mittlerweile bin ich schon fast – wie meine Familie gerne sagt

– eine richtige Öko und erzähle jedem, der es nicht hören will, etwas über Verschwendung, Umweltschutz und gesunde Lebensmittel. Ich habe es sogar geschafft, dass mein Bruder heute überwiegend Bio kauft, der anfangs immer sagte, wenn ich Lebensmittel vom Lammertzhof mitgebracht habe, dass er eine

Flasche Pflanzenschutzmittel zum Essen dazu haben möchte. Aber ich habe mich nicht so entwickelt, weil ich „musste“, sondern aus tiefster Überzeugung, dem Wissen, dass es richtig und wichtig ist und weil Bio einfach auch besser schmeckt. Aber nicht nur in dieser Richtung musste ich einiges lernen, sondern auch zu den Regeln des Familienlebens bei Hannens. So gab es feste Sitzordnungen wo ich aufpassen musste, mich ja nicht an den fal-

Don't waste it,  
taste it!  
foodsharing Neuss  
gratuliert dem Lammertzhof  
zu 30 Jahre Bioland.

Christian,  
Food Sharer

schen Platz zu setzen. Auch ging es bei den Mahlzeiten immer hoch her. Bei sechs bzw. mit mir, Freunden oder Partner\*innen von Lena, Vincent und/oder Moritz auch gerne mal noch mehr Personen, liefen immer mindestens drei Gespräche gleichzeitig – und jeder war irgendwie an jedem Gespräch beteiligt. Daran musste ich mich, obwohl ich mit zwei älteren Brüdern auch nicht aus einer so kleinen Familie komme, erst einmal gewöhnen. Besonders witzig war, und ist es heute noch, wenn Heiner in seine Zeitung vertieft ist und auf Nachfrage nach z. B. der Butter einfach das nächstbeste in seinem Umfeld weiterreicht. Auch war die Kommunikation so nicht immer leicht, da ich sehr sehr schüchtern war und doch anfangs recht zurückhaltend. So habe ich zum Beispiel Petra und Heiner ungefähr fünf Jahre lang gesiezt, ohne dass sie es gemerkt haben, da ich das Wort „Sie“ einfach immer so gut es ging umgangen habe. Doch auch das ging vorbei und wir haben viele coole Sachen erlebt, waren zusammen im Urlaub, und sie halfen mir auch durch schwere Zeiten.

Nebenbei kamen aber auch die großen Entscheidungen auf mich zu, wie: Mach' ich Abi (was für mich eigentlich schon immer klar war)? Und dann, was kommt danach? Für mich war immer klar, dass ich mit Timo den Rest meines Lebens verbringen möchte und – was nie von mir verlangt wurde – eigentlich auch auf dem Hof mithelfen möchte. Doch in welchem Bereich war die große Frage. So kam nach dem Abi erstmal ein Semester Agrarwissenschaften in Hohenheim, was aber nichts für mich war. Also dachte ich in die nächste Richtung und habe beim Bioland Stautenhof meine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau gemacht, um anschließend Marketing-



Management zu studieren. Jetzt wohnen Timo und ich seit nunmehr knapp einem Jahr (wieder) auf dem Hof, wovon ich durch Timos Agrarbetriebswirt-Schule den größten Teil „alleine bei den Schwiegereltern“ gewohnt habe. Ich finde immer mehr und mehr meinen Platz hier. Aktuell erst einmal seit Anfang April im Rahmen meines Studiums als Marketing-Beauftragte für den Hof. Wie es Ende März nach meinem Studium weitergeht, wird sich noch zeigen. Aber ich weiß, dass ich auf jeden Fall meine Familie und Timo mit meiner zweiten Familie hinter mir stehen habe.

## Familienleben auf dem Lammertzhof – ein ewiges Geben und Nehmen

von Vincent Hannen

**A**ufwachsen auf dem Lammertzhof bedeutete schon früh, auch Dinge zu übernehmen, sich einbringen, einander unter die Arme zu greifen. Als Kind, als ich Vincent Hannen, der ungestüme Bengel war, konnte ich die Tragweite und Bedeutung der Worte meiner Eltern: „Das sei hier alles ein **Geben** und ein **Nehmen** und



ich könne nicht immer nur **nehmen**“ schwer verstehen. Wir hatten diese lästigen Pflichten mit Katzen füttern, der Spülmaschine, dem Fegen oder aber Tischdecken, und dazu haben wir doch so gut wie immer auf dem Feld geholfen, Kartoffeln sortiert und die Beregnung mit umgebaut! Zumindest aus Kindersicht war das schon sehr viel und obwohl wir letztere „Aufgaben“ komplett freiwillig taten und enorm viel Spaß hatten, war das schon sehr viel Arbeit! Heute, wo ich 23 bin, eine Ausbildung abgeschlossen habe, Vollzeit gearbeitet und mich nun im Studium wieder ein bisschen ausruhe, begreife ich, wieviel Arbeit da tagtäglich auf dem Hof anfällt. Hier ist wirklich immer etwas zu tun. Einiges konnten/können nur meine Eltern machen. Aber wenn man unterstützen kann, dann sollte man das auch tun, denn nur, wenn ich etwas gebe, kann ich mir auch morgen schon wieder etwas zu essen mitnehmen. So birgt das Leben auf dem Lammertzhof unbegrenzte Möglichkeiten, sei es nun als Kind, als Teenager oder jetzt als Erwachsener. Daher sehe ich das heute ein wenig anders, als der Bengel von früher zwar kann es sein, dass ich immer noch sehr viele der Möglichkeiten, die der Hof bietet, wahrnehme, doch habe ich die gegenseitige Hilfe und



Unterstützung als Gemeinschaft und Familie zu schätzen gelernt und verstehe mit meinen Stärken etwas beizutragen. Wir leben in einer Gesellschaft, sei es in kleiner Form auf dem Lammertzhof, in etwas größerer Form in Kaarst oder – und hier werde ich deutlich größer – auf der gesamten Erde. Jeder von uns nimmt, sollte daher auch etwas **geben**. Personen in seinem Umfeld unterstützen, seine Hilfe anbieten und sie behandeln, wie man selbst behandelt werden möchte, an die Umwelt denken, ein Bewusstsein für die Dinge haben und – das ist heute besonders wichtig – sich der klimatischen Belastung bewusst sein und sich entsprechend anpassen.

Warum oder wie ich in meinem Artikel vom Bengel zum Moralapostel geworden

ANZEIGE

**30 Jahre jung und frisch!**  
Herzlichen Glückwunsch dem Lammertzhof!



**Probieren Sie jetzt die neuen Tomatensugo aus kleinen Kirschtomaten**



ANZEIGE



**Schomaker**  
Die **BIO**bäckerei

**Frei von**

x Ascorbinsäure  
x Cystein  
x exogenen Enzymen  
x Gentechnik

**Hoflieferant seit 1989**

Wir mahlen schonend auf drei  
- mit Sonnenkraft betriebenen -  
Steinmühlen mehrmals täglich  
frisch und (hand)arbeiten  
nach wie vor ohne Mittel aus  
der Gentechnik wie z.B. exogene  
Enzyme und Ascorbinsäure.

Ab dem Herbst finden Sie uns  
in Neuss auf der Niederstraße 5  
mit einem neuen **BIOSTROT**.  
Frühstück, Brunch  
Mittagstisch  
Kaffee / Tee  
Abendbrot

Weserstr. 11 - 47506 Neukirchen  
Mehlbox: [imehl@schomaker.bio](mailto:imehl@schomaker.bio)  
Tel.: 02845/96767

bin, weiß ich nicht genau, aber zumindest sind das wichtige Dinge, die ich von zu Hause, auf dem Lammertzhof, gelernt habe und mir versuche bewusst zu machen. Natürlich klappt das nicht immer. Ich kann auch sehr egoistisch sein, versuche jedoch ab und an mein ICH-sein-Denken zu bremsen und an meine Familie, meine Freunde, die Gesellschaft und meine Erde zu denken.

### Ein kleiner Hof im Mittelpunkt der Welt

von Moritz Hannen

Wenn ich ans Aufwachsen auf dem Lammertzhof denke, denke ich an Sonntage auf dem Kartoffelroder, Mamas Geburtstag, an dem grundsätzlich immer der Mähdrescher im Einsatz ist, an Kettcar-Rennen auf dem Hoffest oder aber an gruseliges Katzenfüttern auf dem dunklen Hof.

Auf dem Lammertzhof aufzuwachsen heißt, sich früh an viele fremde Menschen zu gewöhnen und mit jungstem Alter schon auf Trecker, Mähdrescher und Gabelstapler zu sitzen. Auch wenn das vielleicht nur heißt das Lenkrad „ganz doll festzuhalten!“. Natürlich auch noch, wenn Opa nun dazu geklettert ist, um den Tre-

Wir gratulieren dem Lammertzhof zum 30. Bioland-Geburtstag. Seit vielen Jahren schätzen wir die regionale, biologische Vielfalt. Wir freuen uns auf ein großes Hof-Fest und sind wieder mit Lachyoga dabei. Danke für Euren unermüdlichen Einsatz! Hoho hahaha

Gisela & Dagobert  
Dombrowsky, Lachyoga

Das Team  
vom Bioland Hof Finke  
gratuliert ganz herzlichst  
der Familie Hannen zum  
30-jährigen erfolgreichen  
Betreiben ihres  
Biolandhofes.

Johannes & Max  
Finke



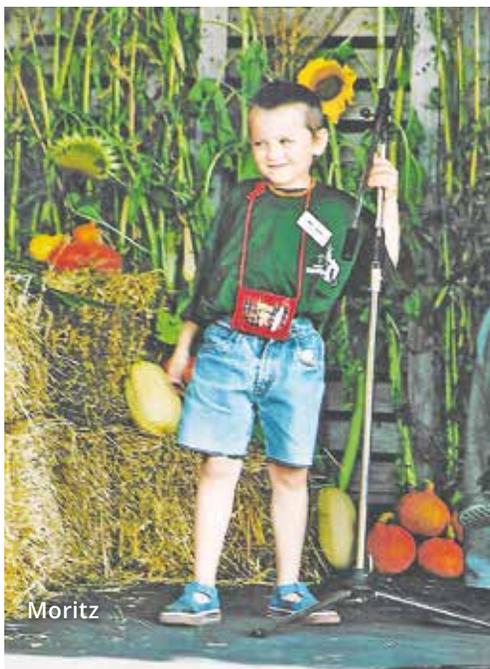
cker wieder in Spur zu lenken. Nach 21 Jahren kann ich trotzdem stolz und mit bestem Gewissen behaupten, mich an nicht mehr als zwei Frontlader-Gabelförmige Löcher in der Plane unseres Marktanhängers zu erinnern, welche ich in meiner Raserei verursacht habe.

Dieses reine Gewissen mag nicht jedem meiner Geschwister oder auch dem/der einen oder anderen Azubi\*ne vergönnt sein. Beschädigungen an meinem eigenen Körper könnte ich da mehr aufzählen. Glücklicherweise aber nichts, was über klassische „Aus-Fehlern-lernt-man-Verletzungen“ hinausgeht. Im großen Ganzen doch sehr erfüllende und friedliche Erinnerungen. Naja... So friedlich es mit noch drei Geschwistern eben sein kann.

Trotz unserer dankbaren dörflichen Ansiedelung im Rhein-Kreis Neuss, in der wir als Bauern – Gott sei Dank – in Radelnähe zu S-Bahn-Stationen wohnen, spielt sich als Heranwachsender doch unweigerlich das meiste auf dem Hof ab. Es bildet sich in gewisser Weise eine Blase... eine Öko-Blase.

Als Kind wurde oft gescherzt, wir kämen weder aus Driesch noch aus Büttgen (oftmals ein großer Streitpunkt). Wir kommen nämlich aus Bioland. Ja, bis heute habe ich mich trotz Auslandsreisen und Umzug nach Stuttgart auch nicht im Geringsten von unserem Hof als persönlichem Knotenpunkt gelöst.

Wir finden uns in Deutschland heute oft in einer globalisierten Welt wieder, in dem das Schaffen des Individuums doch immer mehr anonymisiert wird. Umso faszinierender ist es für mich, wie etwas wie unser Lammertzhof im Mittelpunkt so vieler Interessen und so vieler Menschen stehen kann. Seien es Familien, die mit ihren Kindern einen Zwischenhalt auf der sonntäglichen Radtour machen, der Mitarbeiter, der seit Jahren hinter der Philosophie des Hofes steht oder der Kunde, der



Moritz

den Hof beim Hoffest zum ersten Mal aus der Nähe betrachtet. Der Hof besteht aus den Menschen, die hier ein- und ausgehen.

Für mich wird der Hof auch immer mehr zu einer Symbolik in der globalen Veränderung, die sich auftut. Viele tolle Menschen interessieren sich für Nachhaltigkeit und unser Ökosystem und Projekte wie unser Hof funktionieren nur, weil eben diese Menschen hier eine Art der Wirtschaft unterstützen, die weiter als über den eigenen Tellerrand hinausblickt.

Ich wünsche mir, dass der Hof in den nächsten Jahren immer mehr ins Motto

**Un brindisi alla famiglia di Petra e Heiner ed a tutti collaboratori di Lammertzhof**  
(deutsch: Ein Toast auf die Familie von Petra und Heiner und alle MitarbeiterInnen des Lammertzhofs)

**Masseria San Vicario**

„Mehr als Bio“ wächst. „Frisch und grün“ ist nett. „Lecker und echt“ mag unsere Erwartungen an Lebensmittel erfüllen. Doch den Lammertzhof vereint erst ein gemeinsames Denken in ökologischen Werten. Regional verankert ist der Lammertzhof hier nun schon seit 155 Jahren, und seit 30 Jahren leben wir als „Bioland Lammertzhof“ mit dem Vertrieb von regionalen Bio-Produkten eine Passion aus.

Mich macht es stolz, immerhin zwei Drittel dieser Zeit miterlebt zu haben und freue mich in den nun kommenden 30 Jahren auch immer mehr, die Zukunft des Hofes mitgestalten zu können.

## Unsere Mitarbeitenden

Rund 55 Mitarbeiter\*innen unterstützen uns aktuell in unserem Tun und Sein. Ohne sie wäre es nicht nur sehr leer auf dem Hof, sondern auch nicht zu schaffen. Besonders schön: es gibt sogar drei Bürohundchen, die ihre Besitzer regelmäßig zur Arbeit begleiten. Wir freuen uns, Ihnen hier die verschiedenen Teams vorzustellen:

### Hofmarktteam

Wenn Sie auf den Hof kommen, begrüßen Sie als Erstes unsere Hofmarkt-Mitarbeiter\*innen um Conny Gotzes, die langjährige Teamleiterin dort. Hier berät und verkauft auch Kerstin Müller, unsere Mitarbeiterin der ersten Stunde (sie hat bis zu ihrer Familienpause für uns lecker gekocht). Weiterhin treffen Sie auf Laura Ottersen, die schon vor Jahren Praktikan-

ter\*innen um Conny Gotzes, die langjährige Teamleiterin dort. Hier berät und verkauft auch Kerstin Müller, unsere Mitarbeiterin der ersten Stunde (sie hat bis zu ihrer Familienpause für uns lecker gekocht). Weiterhin treffen Sie auf Laura Ottersen, die schon vor Jahren Praktikan-



Team Hofmarkt, 1. Reihe v.l.n.r.: Petra Rupprecht, Kerstin Müller, Conny Gotzes, Timor Schulz; 2. Reihe: Laura Ottersen, Andrea Neuhaus, Michelle Siebert

ANZEIGE

**RADLAND Kirchhartz**  
Büttgen, am S-Bahnhof

Radland Kirchhartz e.K.  
Inh. Ralf Schwemin  
Bahnstraße 22  
41564 Kaarst-Büttgen  
Fon 02131 51581  
www.radland-kirchhartz.de

**Freizeiträder | E-Bikes**  
**Kinder-/Jugendräder**

**Für jeden das passende Rad**

**RADSPORT SCHUMACHER**

Seit 1985  
RadSPORT aus Leidenschaft

RadSPORT Günther Schumacher e.K.  
Inh. Ralf Schwemin  
Antoniusstraße 9 – 11  
41564 Kaarst-Vorst  
Fon 02131 51588  
www.radsport-schumacher.de

**Rennräder | Mountainbikes**  
**Fitnessbikes | Triathlon**

tin in der Landwirtschaft und auch Fahrerin im Gemüse-Abo gewesen ist und auf Timor Schulz, der bei uns auch seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann gemacht hat. Noch nicht ganz so lange, aber voll dabei sind Petra Rupprecht und Andrea Neuhaus, beide voll überzeugt von der Lammertzhof-Philosophie – vom Acker direkt in Ihren Einkaufskorb.

In diesem Team ist eine unserer dienstältesten Mitarbeiterinnen. Was Kerstin Müller in ihren 25 Jahren auf dem Lammertzhof erlebt hat – lesen Sie selbst:

### Meine liebe Lammertzhof-Familie von Kerstin Müller

Ich möchte mich mal kurz vorstellen. Mein Name ist Kerstin Müller. Ich bin in diesem Jahr 45 Jahre alt geworden und seit nunmehr 25 Jahren Mitarbeiterin auf dem Lammertzhof.

Als ich im Mai 1994 meine Lehre als Köchin abgeschlossen hatte, arbeitete ich für einen Monat in einem Restaurant in Neuss. Da ich dort aber überhaupt nicht glücklich war, bewarb ich mich im Juli 1994 auf dem Lammertzhof.



Dort war ich dann täglich für vier Stunden in der Küche zu finden, wo ich für die Familie und Mitarbeiter, bis zu 15 Personen, leckere Gerichte kochte. Im damals noch kleineren Hofladen arbeitete ich zusätzlich 18,5 Stunden wöchentlich. Nach und nach lernte ich viele nette Kunden im Laden und tolle Rezepte in der Küche kennen. (Sprechen Sie mich ruhig an. Mir fällt bestimmt was Leckeres ein.)

Die vier Kinder der Familie Hannen sind mir in der Zeit sehr ans Herz gewachsen. Sie waren oft bei mir in der Küche, wo sie so manches Mal diese auch auf links gedreht haben.

Im Jahr 2002 wurde dann mein Sohn geboren, der ab da die Küche fest im Griff hatte. Als ich im Jahr 2003 heiratete und kurz danach meine Tochter bekam, ging ich für drei Jahre in Elternzeit. Im Oktober 2006 fing ich für 25 Stunden in der Woche im neuen, großen Hofmarkt wieder als Verkäuferin an. Dort bin ich in allen Bereichen tätig und helfe auch im Abo gerne aus.

Ich möchte mich ganz besonders bei Heiner, Petra, Lena, Timo, Vincent und Moritz bedanken. Natürlich auch bei Herrn und Frau Hannen senior. Auch bei meinen langjährigen Arbeitskollegen und Kolleginnen. Und nicht zuletzt bei allen Kunden des Lammertzhofes.

Danke für 25 tolle Jahre mit Höhen und manchmal auch Tiefen.

Auf die nächsten 30.

*Eure/Ihre Kerstin Müller*

### Büroteam

Unser Büroteam umfasst ein großes Aufgabengebiet. Da sind Kundenbetreuer\*innen Alexandra Sieprath, Jeanette Richter und André Rabus (der auch als Fahrer bei uns tätig ist). Telefonieren, Eingaben in den Computer und entsprechende E-Mails generieren und schreiben, sind ihre Aufgaben und Leidenschaft. Kurzum halten und pflegen sie den Kontakt zu unseren Kunden. Aber auch der Einkauf mit Petra Graute-Hannen (die natürlich noch viel mehr macht) und das Marketing mit Anna-Lena Handschuh sind im unten liegenden Büro vertreten. Oben in der Hofmarkthalle, neben dem Chefbüro, arbeitet noch Nadja Minasso in der Rechnungs- und Lohnbuchhaltung.

### Ökokistenteam

Im hinteren Teil der Hofmarkthalle befindet sich die Ökokisten-Packhalle. Hier arbeiten Renate Eufinger, Bozena Nowakowski, Mascha Löser und manchmal auch Julia Veit für die Kommission von Trocken-

ANZEIGE

**GOLDNIEREN**  
Qualitätskartoffeln

Alle essen Kartoffeln 



**Boddenberg & Eichler**  
Kartoffelhandels GmbH

Heinrich-Strünker Straße 8-14  
51469 Bergisch Gladbach  
Telefon (02202) 2 26 74  
Telefax (02202) 2 24 76



**Wir liefern sie !**



Das Büroteam Erste Reihe: Anna-Lena Handschuh mit Bürohund Merlin  
Zweite Reihe von links nach rechts: Nora Wolf, Nadja Minasso, Alex Sieprath, Jeannette Richter, Petra Graute-Hannen  
Es fehlt: André Rabus

Man trifft ja nicht so oft auf Menschen, die konsequent das Richtige tun und dabei so fröhlich und hilfsbereit sind. Petra und Heinrich Hannen haben auf dem Lammertzhof nicht nur einen vielseitigen, besonders naturfreundlichen und offenen Hof geschaffen, sie animieren so viele Menschen und Initiativen einen Raum, um nachhaltige Entwicklung der Region zu gestalten. Hut ab! Und ein großes Dankeschön.

**Dorle, Regionalwert AG**

produkten, Käse, Molkereiprodukten und Brot. Deswegen sind diese vier auch des Öfteren im Hofmarkt anzutreffen.

An den beiden eigentlichen Packstraßen für die Ökokiste arbeitet dann Dietmar Schwarz – einer unserer dienstältesten Mitarbeiter (seit 1989), welcher 22 Jahre auf den diversen Marktständen verkauft hat (bis 2011). Jetzt sorgt er mit Lisa Wielenberg, Andreas Pannes, Jens Dahlke, Stefan Schwarz und Julia Veit für frisches Obst und Gemüse in den Ökokisten.

Leider gibt es hier kein Team-Foto. Doch aus diesem Team kommt unser zweiter Mitarbeiter, der schon 25 Jahre bei uns

ist. Dietmar Schwarz erzählt von seinen Erfahrungen:

## 30 Jahre Bioland Lammertzhof, eine lange Zeit! von Dietmar Schwarz

Und als nunmehr „dienstältester“ Mitarbeiter ein Erfahrungsbericht, in Stichworten, aus meiner persönlichen Perspektive.

Als ich Heiner vor mehr als 30 Jahren über zwei Ecken zum ersten Mal kennenlernte war er in

der Endphase seines Studiums in Witzhausen.

Ich begegnete einem damals wie heute idealistischen und charismatischen Menschen, der sich als Nachfolger seines elterlichen Bauernhofes in der Verantwortung sah, neue Wege zu einer nachhaltigen, umweltgerechteren Landwirtschaft einzuschlagen, eine Landwirtschaft ohne synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel, Mineraldünger und Gentechnik.



ANZEIGE

Traditionelle Aleppo-Seifen für Haut und Haar

Bio Shea- & Kakaobutterkosmetik abgefüllt und hergestellt in unserer Manufaktur in Korschenbroich.

**FINigrana**<sup>®</sup>  
NATURKOSMETIK

**VEGAN  
PURISTISCH  
AUTHENTISCH**

FINigrana ist eine Marke der TREIBholz GmbH, 41352 Korschenbroich  
www.treibholz.de

Als Heiner dann endlich loslegte und wir praktisch etwas Gutes schaffen konnten für eine „bessere Welt“, befand ich mich mit einigen anderen Freunden auf der Pflanzmaschine und wenig später stand ich auf dem ersten Markt. Viele Marktjahre sollten folgen.

Die Pflanzung von wenigen Kulturen, auf damals noch kleiner Fläche, war der Beginn des Bio-Anbaus am Lammertzhof, jetzt kam alles ins „Rollen“, die später geernteten Salate und Gemüse mussten schließlich vermarktet werden. Es gab einen bescheidenen Ab-Hof-Verkauf und später die Teilnahme am neu gegründeten Reuschenberger Bauernmarkt in Neuss.

Mit einem kleinen selbstangebauten Sortiment, vielleicht zwei Meter Scherentischen und einer Pendelwaage mit Gewichten stand ich u. a. mit Franz-Josef Hannen (Senior-Chef) auf dem Markt. Viel Überzeugungsarbeit, Gespräche mit Kunden gehörten mit zum Marktgeschehen, es war Pionierarbeit!

Und der Zulauf wuchs enorm, wo gab es damals die Möglichkeit, frisch erzeugte Bio-Produkte zu kaufen? Es gab wenige kleine Bioläden, mit einem wirklich überschaubaren Sortiment.

Die Angebotspalette weitete sich stetig aus, die Scherentische wurden länger, es wurde ein professioneller Markthänger angeschafft, der kleine Hof-Bioladen in einer Garage entstand. Weitere Märkte, zuerst in der Neusser Innenstadt, dann mitten in Düsseldorf, der neu gegründete Öko-Markt Düsseldorf, der gleich mit drei Bio-Bauern-Ständen aufwartete, ein Käse- und Milchprodukte-Angebot und zwei Bäckern, sowie ein Bio-Fleisch-Angebot entstand.

Der Hof veränderte sich während dieser Zeit rasant, Fassaden wurden begrünt, Obstbäume gepflanzt, das große Gewächshaus und neue Folientunnel wurden errichtet. Die Zahl der Mitarbeiter wuchs kontinuierlich.

Im „Hintergrund“ entstand während dieser Zeit eine neue vielversprechende Form der Direktvermarktung, die Öko-Kiste.

Dann entstand der Neubau mit dem neuen Hofmarkt, der die ständig neuen Produkte aufnehmen konnte, inklusive der neuen Abo-Packhalle und Büros.

Es kam die Zeit, wo die ersten Bio-Supermärkte entstanden, die Marktumsätze deutlich zurückgingen, auf dem Schadowplatz in Düsseldorf gab es eine Verlegung

aus städtebaulichen Gründen, einige Beschicker gaben auf.

Folgerichtig wurde auf das immer erfolgreicher werdende Vermarktungskonzept Abo-Kiste der Schwerpunkt gelegt, und die Märkte wurden aufgegeben.

Die Abo-Kiste hatte das nach wie vor überzeugendste Argument: Die Lieferung von frischer, regionaler Ware direkt vor die Haustüre.

Seit nunmehr zehn Jahren arbeite ich im Abo-Team mit acht weiteren netten Kollegen, die darum bemüht sind, die Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen.

Heute haben wir ca. 2000 Abo-Kunden. Ich freue mich, mit meinen Kollegen ein Teil dieser Erfolgsgeschichte zu sein, und ich bin sehr gespannt auf die nächsten 30 Jahre!

**Gratulation Heiner und Petra!**

## Fahrerteam

Für das Ausliefern der Kisten zeichnet Thomas Wiemers verantwortlich als Teamchef, unterstützt von Christian Tümmers für den Unterhalt der Lieferwagen und Tim Konzendorf für die Pflege der Navigations-Daten.



Das Fahrerteam, 1. Reihe von links nach rechts: Dennis Scharfenberg, Christian Tümmers, Martis Seebeck, André Rabus mit Hund Archie  
2. Reihe von links nach rechts: Patricia Schmidt, Ernest Schönenberger, Thomas Wiemers, Kevin Fehler, Tim Genders, Florian Küpper, Ulrich Simon, Thilo Gronies. Es fehlen: Stefan Simon, Yann Simon Brandt, Adrian Ullrich, Richard Köhler, Mike Giesen, Kaj Binder

Mit fast 30 Mitarbeiter\*innen ist der Bereich Ökokiste (packen und fahren) der personalintensivste Bereich, wobei zu bemerken ist, dass die meisten mit 35 bis 20 Wochenstunden hier arbeiten, da sich die meisten Kommissionierarbeiten auf die drei Tage Dienstag bis Donnerstag konzentrieren und sich unter den Fahrern auch einige Studierende befinden.

Um einmal einen Einblick in das (Arbeits-)Leben eines Teamleiters in der Auslieferung zu bekommen, haben wir Thomas Wiemers um einen kleinen Artikel gebeten:

## Was macht eigentlich: der Teamleiter Auslieferung? von Thomas Wiemers

Als Teamleiter des Bereichs Fuhrpark und Auslieferung bin ich – einfach gesagt – dafür zuständig, dass am Ende des Tages jede Abo-Kiste zuverlässig zu ihrem Kunden findet. Das klingt zunächst nach einfacher Routine,



schließlich werden die meisten der aktuell ca. 2000 Abo-Kunden regelmäßig wöchentlich beliefert, die Routen stehen also im Wesentlichen fest. Wenn es da nicht immer mal Unvorhergesehenes gäbe, das mich mitunter ganz schön ins Schwitzen bringt. Das kann die kurzfristige Krankmeldung eines Fahrers sein, für den dann schnell Ersatz her muss. Oder der Anruf eines Kollegen, der mit einem Defekt liegen geblieben ist und dringend ein Ersatzfahrzeug benötigt. Dann muss oft schnell gehandelt werden, hier ist Improvisationstalent gefragt. Ohne ein vollgeladenes Handy gar nicht zu machen, schließlich bin ich meistens selbst auch unterwegs und mit dem Ausliefern beschäftigt. Und natürlich auch nicht ohne mein Team, das mich hierbei engagiert und flexibel unterstützt. Das besteht derzeit aus 18 Fahrern, die alle in Teilzeit arbeiten.

Ach ja, und der Fuhrpark – acht Sprinter und vier Lastenräder, muss natürlich auch gepflegt werden. Die Reparaturen an den Lastenrädern mache ich selbst. Um die Sprinter kümmert sich ein Mitarbeiter, bei größeren

Reparaturen ist ein Werkstatttermin fällig.

Alles in allem ist mein Arbeitstag also abwechslungsreich und immer für eine Überraschung gut. Und wenn am Ende des Tages wieder alles geklappt hat, freut mich das dann ja auch.

## Landwirtschaft

Viele Mitarbeiter benötigen wir auch für den Anbau, die Pflege, die Ernte und Aufbereitung in der Landwirtschaft und im Gartenbau. Ohne Menschen funktioniert ein Betrieb in unserer Größe nicht, und unser Augenmerk richtet sich zusehends auch auf diesen äußerst wichtigen Bereich. Besonders in den Sommermonaten, wo neben der normalen Ernte – die auf Hochtouren läuft – auch noch Besonderheiten wie das Dreschen unseres Weizens anfällt, sind wir auf jede helfende Hand angewiesen. Daher haben wir gerade jetzt oftmals Mitarbeiter\*innen, die nur kurzfristig – z.B. in Form von Schülerpraktikanten – bei uns bleiben.

Das aktuelle Team um den Teamleiter Timo Hannen sehen Sie unten.



Das Landwirtschaftsteam, 1. Reihe von links nach rechts: Kurzpraktikantin Christiane, Schülerpraktikantin Johanna, Kumar Ajay, Nils Bödeker, Vicky Singh, Timo Hannen, Anna Tyssen, Schülerpraktikant Jerome, Jan Genders, Marvin Milkereit, Alam Shahin, Lena Peifer, Heinrich Hannen, Magdalena Wehmeyer, Gabriele Hanselmann, Maria Paniz.  
2. Reihe von links nach rechts Nicolas John, Viktor Grünenwald, Dennis Scharfenberg, Walter Stöpfgeschoff  
Es fehlen: Curzio Bosi, Marco van den Berg, Kristin Kremers, Amir Alihodzig, Johanna Philippi

## Ausbildung auf dem Lammertzhof

Schon über 60 Auszubildende haben wir insgesamt auf dem Lammertzhof in der Landwirtschaft, im Gartenbau und seit ein paar Jahren auch im Hofmarkt ausgebildet. Darunter auch einige Werker\*innen. Viele von ihnen sind dem grünen Beruf treu geblieben und viele auch in verantwortlichen Positionen und Betriebsleiterfunktionen tätig. Mit einigen haben wir heute noch viel zu tun. Es ist toll zu sehen, dass doch vieles „hängen geblieben“ ist und sei es auch das Wissen – wie werde ich es nicht machen. Wir dürfen nicht vergessen, dass wir für einen sozialen und ökologischen Umbau der Landwirtschaft viele qualifizierte Menschen mit tollen Ideen, Idealen und auch Arbeitswillen und Durchhaltevermögen brauchen.

Denn auch die Formen der Organisation werden vielfältiger: solidarische Landwirtschaft, Urban Gardening und viele weitere Formen kommen hinzu. Das Ganze muss vernetzt, Absprachen getroffen und gegenseitige Unterstützung geleistet werden. Dazu bedarf es unzähliger Menschen mit tausenden Ideen und Lösungsansätzen. Die soziale und ökologische Zukunft hat gerade erst begonnen. Wie so eine Ausbildung im Hofmarkt abläuft erzählt unser ehemaliger Azubi Timor Schulz:

### Meine Ausbildung am Bioland Lammertzhof zum Einzelhandelskaufmann

von Timor Schulz

Ich heiße Timor Schulz, wohne in Willich und bin mittlerweile 21 Jahre alt.

Vor knapp vier Jahren begann ich meine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel, als erster Azubi im kaufmännischen Bereich beim Bioland Lammertzhof. Zu der Zeit war ich gerade



fertig geworden mit meinem Fachabitur im Bereich Wirtschaft und Verwaltung und war fast 18 Jahre alt.

Die Lehre am Bioland Lammertzhof war ein richtiger Schritt für mich. Nach Abschluss meiner Prüfungen Ende letzten Jahres wurde ich von Herrn und Frau Hannen übernommen und arbeite nun parallel zu meinem Studium in Teilzeit dort weiter. Während meiner Ausbildung habe ich an mehreren Seminaren und Weiterbildungen teilgenommen, wie zum Beispiel zum Start der Ausbildung beim Bio-Basiswissen-Seminar. Außerdem durfte ich als Angestellter kostenlos die „Bio-West“ jedes Jahr besuchen, einer der vier großen Bio-Messen Deutschlands.

Die jährlichen Betriebsausflüge im Sommer und im Winter sind ebenfalls immer ein großer Spaß.

Das Betriebsklima unter den Mitarbeitern ist sehr gut. Gleich zu Beginn meiner Ausbildung boten mir mein Arbeitgeber und meine Arbeitgeberin gleich das „du“ an. Ich konnte jederzeit alle Fragen stellen, wenn ich welche hatte und konnte auch ein zweites Mal nachfragen, wenn ich etwas nicht gleich verstand.

Im Laufe der Ausbildung habe ich verschiedene Facetten des Lammertzhof kennen gelernt und wurde in jeder Abteilung eingelernt. So habe ich im Verkauf im Hofladen gearbeitet, mich um die Waren- und Kundenpflege gekümmert, den Einkauf für den Hofladen gemacht, in der Buchhaltung bei Rechnungen und Leergutscheinen geholfen, Neu-Produkte angelegt und vieles mehr.

Ich bin froh, mich damals bei Bioland Lammertzhof beworben zu haben, dankbar dafür heute, noch dort arbeiten zu dürfen und wünsche der Familie Hannen und meinem Team auf der Arbeit alles Gute.

**Timor Schulz**

### Freiwilliges ökologisches Jahr

Seit 20 Jahren verbringen jedes Jahr auch zwei junge Menschen ihr freiwilliges ökologisches Jahr auf unserem Hof. Diese Form des Kennenlernens der Ar-



beitswelt im Allgemeinen und eines Bioland-Betriebes im Besonderen ist eine tolle Möglichkeit für junge Menschen in der Berufsfindungsphase eine Orientierung zu finden. Dadurch, dass der Lammertzhof in seinen Berufsfeldern so breit aufgestellt ist und dass es viele Naturschutz- und Artenschutzaktivitäten auf dem Hof und den Feldern gibt, passt diese Einrichtung bestens zu uns. Schon über 30 junge Menschen haben dieses Angebot genutzt und



tolle Sachen für uns und für sich gemacht: die Ausschilderung des Hofrundgangs, Gestaltung von Spielplatzelementen, Pflanzung von Streuobstbäumen, Insektenhotel, Hecke pflanzen, Steinhaufen oder Kräuterspirale anlegen.

Was man in so einem FÖJ erleben kann hat die ehemalige FÖJlerin Lisa Jaspers zu erzählen:

## Mein FÖJ

von Lisa Jaspers

Mein Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ) auf dem Lammertzhof entstand dadurch, dass ich mein Abitur in der Tasche hatte, aber nicht so recht wusste, was ich damit jetzt machen wollte. Also galt es, Zeit zu gewinnen und sich selbst etwas mehr zu finden, und das hat hier hervorragend geklappt:



Im August habe ich die Arbeit begonnen und rutschte direkt in die Erntesaison, wodurch ich mich sofort in die Betriebsabläufe einfinden konnte bzw. musste. Meine Aufgaben wechselten fast wöchentlich mit dem Lauf der Jahresuhr. Im Gro-

ben gesagt sind die Tätigkeiten: säen, pflanzen, pflegen und ernten der hofeigenen Güter, die je nach Saison wechseln, das Packen und Ausliefern der Ökokisten und der Großbestellungen, das Warten der Maschinen und des Betriebsgeländes, Weihnachtsbaumverkauf, Hofführungen, Tierpflege, Mitarbeit bei Festivals, und und und. Die Arbeit war also wirklich sehr vielseitig und immer wieder etwas Neues. Ich durfte in jede Abteilung des Hofes hineinschnuppern, und bei anfänglichen Schwierigkeiten kam direkt Hilfe und Verständnis der Kollegen.

Man konnte nicht anders, als sich schnell in das familiäre Team einzufügen. Oft bin ich abends müde ins Bett gefallen, aber bis zum Ende des Jahres habe ich jeden Morgen mit Freude die Arbeit und den Arbeitstag begonnen!

Ich denke noch heute gerne an die vielen schönen und prägenden Momente zurück,



und bin stolz auf das, was ich dort lernen durfte. Ohne mein FÖJ auch nur einmal bereit zu haben, bin ich aus dem Jahr mit einem klaren Zukunftsplan (Studium Agrarwissenschaften) und Unmengen guter Erfahrungen herausgegangen.

Lisa Jaspers

ANZEIGE

*Wir gratulieren Familie Hannen und Team ganz herzlich zum 30. Jubiläum und wünschen viel Spaß beim Hoffest!*



*Weiling* BIO-GROSSHÄNDLER SEIT 1975



## Der Hofmarkt

Alle Produkte des täglichen Bedarfs wie auch eine großzügige Frischetheke für Brot und Käse bieten wir auf über 240 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche mit persönlicher Beratung an. Ein Einkaufserlebnis, das durch die natürliche Lage abgerundet wird. Wie vom kleinen Verkauf in der Küche auf dem alten Hof im Dorf unser Hofmarkt geworden ist, wie Sie ihn kennen, können Sie in unserer Jubiläumszeitung von 2014 lesen. Diese ist auf unserer Webseite zu finden.

Schon von der Umgehungsstraße zwischen Driesch und Büttgen kann man unseren Hof sehen, und durch die etwas andere Form und die Farbgebung fällt auch unser Hofmarkt sofort ins Auge. Biegt man dann auf den Feldweg ab, der zu unserem Kundenparkplatz führt, fallen schon mehr Details auf. Die große Fens-

terfront, unsere Demoplakate, die draußen an der Wand hängen, dann das Gründach, der Garten der GemüseAckerdemie und zum Schluss der Spielplatz voll mit Treckern, Bobbycars, einer Rutsche und vielem mehr.

Gerade im Sommer merkt man schon beim Ankommen, dass hier viel los ist. Der

Spielplatz ist immer wieder Anlaufpunkt für Kinder mit ihren Familien.

Beim Eintreten in den Hofmarkt fällt sofort die Produktvielfalt ins Auge. Aber auch die auf der linken Seite liegende Verweilecke wird direkt wahrgenommen. Hier haben unsere Kunden die Möglichkeit, ein Getränk zu sich zu nehmen oder ein belegtes Brötchen oder Kuchen. Dort haben wir auch eine Spielecke für Kinder eingerichtet, und ein öffentlicher Bücherschrank lädt zum Stöbern ein.

Geradeaus fällt der Blick direkt auf unseren Thekenbereich, mit einer Kasse, der Brot- und Käse-Frischetheke, der kleinen Wurst- und Antipastitheke sowie einer



Kuchentheke. Über 30 Sorten Brot und ca. 15 Sorten Brötchen sowie über 100 Sorten Käse bieten wir derzeit an. Aber auch unser sonstiges Sortiment lässt wenig zu wünschen über. Von Müsli über Tee und Kaffee zu Kosmetik, Wasch- und Spülmittel, Molkereiprodukte, Getränke und vielem mehr kommen wir zu unserem Herzstück, dem frischen Obst und Gemüse. Nicht nur vom Arbeiten und unserer Leidenschaft her ist das Obst und Gemüse unser Herzstück, es macht auch den Mittelpunkt unseres Hofmarktes aus. Mit einem einfachen System haben wir gekennzeichnet welche Produkte eigen (orange), aus der Region (grün), aus Deutschland (gelb) sind und welche von weiteren Standorten stammen (weiß). Zusätzlich weisen wir nochmal besonders

darauf hin, welche Produkte von der Bio-Region Niederrhein stammen. Wir kennen viele Erzeuger persönlich, und unser Großhändler Weiling setzt stets auf Verbandsware aus dem In- und Ausland mit Gesicht.

Alle Lieferanten und gelisteten Produkte sind bei uns mit viel Mühe und Liebe zum Detail eingelistet. So müssen neue Produkte nicht nur den Geschmackstest der Familie und Mitarbeitenden bestehen, sondern neben den ökologischen auch einige ethische und moralische Standards erfüllen. Dazu gehört – natürlich neben dem Bio-Aspekt – zum Beispiel, dass es weder



Blick auf die Enge im alten Laden

im Hofmarkt noch in der Ökokiste (was eh eine Ökokisten-Voraussetzung ist) Flugwa-



re gibt. Aber auch, dass uns ein „gerade so“-Erfüllen der Bio-Richtlinien nicht reicht, um bei uns ins Regal zu kommen. Frischmilch gibt es nur in der Pfandflasche und Molkereiprodukte, wo es nur geht, im Pfandglas. Bei den Getränken setzen wir komplett auf Glas. Ebenso fallen bei uns Produkte mit (biologischen aber) künstlichen Aromen prinzipiell erstmal weg (z. B. bei Tee). Wir verfolgen aktiv, wo Hersteller sich um innovative Verpackungen kümmern, oder welche Firmen zu Großkonzernen gehören (z.B. Logona). Beim Obst und Gemüse achten wir auch streng auf unser Regionalkonzept. Sprich, der absolute Favorit sind unsere eigenen Erzeugnisse, dann die aus der Region – für uns bei Obst

und Gemüse definiert als 80– 100 km Umkreis – , als nächstes das, was aus Deutschland kommt, und nur was in Deutschland nicht wächst, kommt aus anderen Ländern.

So werden Sie beispielsweise nie Buschbohnen im Winter bei uns finden, da diese dann aus Ägypten stammen würden, und auch keine Äpfel und Birnen aus Übersee.

Wir unterstützen kleine handwerkliche Firmen wie Heuschrecke, Fructix und Carls Kaffeerösterei und den fairen Handel sowieso (Rapunzel Hand in Hand Fond, Gepa, Mocino u.v.m.). Nichtsdestotrotz sind wir immer wieder offen für Bio-„Neuheiten“ und wagen mit manchen Produk-

ten den Sprung ins kalte Wasser, in der Hoffnung, dass es von Ihnen, unseren Kunden, angenommen wird.

Wer bei dieser Auswahl etwas Überblick braucht, bekommt schnell Hilfe eines unserer Mitarbeitenden, die allesamt gerne auch persönliche Tipps geben und hin und wieder auch mal mit besonders leckeren Geheimrezepten rausrücken. Mit Freude und vollem Interesse an Bio und allem was dazugehört, bildet das Team im Hofmarkt einen wichtigen Grundstein, auf dem wir unseren Erfolg aus den letzten 30 Jahren bauen konnten und der nächsten Jahre bauen können.

## Die Ökokiste

Die Ökokiste ist die komfortable Möglichkeit für unsere Kunden, unsere Produkte, wie auch das Zukaufsortiment so frisch wie aus dem Hofmarkt direkt vor die Haustür geliefert zu bekommen.

Etwa 2000 Kunden dürfen wir heute einmal wöchentlich im gesamten Stadtgebiet von Düsseldorf, Dormagen, Grevenbroich, Jüchen, Meerbusch, Neuss, Kaarst und Korschenbroich beliefern. Teile der Stadtgebiete von Willich, Mönchenglad-



bach, Ratingen, Erkrath, Hilden, Langenfeld und Monheim werden ebenfalls angefahren.

Die Lieferung der Kiste erfolgt dabei stets an einem festen Wochentag, der sich

nur an Feiertagen unter Ankündigung ändert.

Als Kunde haben Sie dabei die Wahl zwischen verschiedenen Sortimentsvorschlägen wie z.B. der Singlekiste, dem Mutter-

Kind-Paket oder dem Vollsortiment und der Regionalkiste, die von uns wöchentlich erstellt werden. Sie können Zusatzartikel wie Getränke, Brot, Kartoffeln, Eier oder Käse unkompliziert über den Internetshop hinzufügen oder den Kistenvorschlag ändern. Dadurch ist auch eine individuelle Bestellung möglich.

Die Bestellungen werden von Dienstag bis Freitag höchstens einen Tag vor der Auslieferung verteilt auf zwei Packstraßen mit je zwei „Packern“ sowie den Vorkommissionierern bearbeitet, kommissioniert und verpackt. Vor der Auslieferung werden dann ca. 30 – 70 Kisten pro Tour direkt aus dem Kühlhaus in unsere Transporter geladen und machen sich auf den Weg zu den Kunden\*innen.

Bereits seit 1994 ist das Gemüse-Abo jetzt bei uns auf dem Hof zu finden und seitdem für uns immer wichtiger geworden. Was anfangs ein simples Angebot für Kunden war, die unseren Hof nicht ohne Weiteres selbst aufsuchen konnten, hat sich inzwischen als Erfolgskonzept in ganz Deutschland verbreitet. Die Sortimente sind quasi ein Erntevorschlag für Sie mit unseren eigenen Produkten und von Kollegen aus der Region. Hinzu kommen Ergänzungen, wie bei unserem Regionalkonzept beschrieben.

Unser eigener Fuhrpark wurde für die immer größere Nachfrage auf acht



Zwei unserer Ökokisten-Kundenbetreuerinnen

Lieferwagen aufgestockt. Ca. 300 Kunden können wir mit unseren drei elektrisch unterstützten Radkutschen inzwischen auch über den umweltfreundlicheren Radweg beliefern.

Auch andere Themen wie die Plastik-Einlegetüten der Kisten konnten wir in den letzten Jahren angehen, sodass die Ökokiste langsam richtig erwachsen wird. Doch wir wollen uns stets weiter verbessern! Dazu schätzen wir den Input und den Austausch im Ökokisten-Verband sehr und bringen uns natürlich auch mit ein.

Die Ökokiste läuft bei uns seit 2005 über eine eigene Firma und macht mit rund 30 Mitarbeitern inzwischen unseren

personalaufwendigsten Unternehmenszweig aus.

Kundenbetreuung, Vorkommissionierung, packen und fahren. Wir arbeiten hier als Team eng zusammen um unsere Kunden möglichst zuverlässig mit leckeren Bio-Produkten zu versorgen.

Unsere aktuell drei Kundenbetreuer\*innen sind dabei die ersten Ansprechpartner und kümmern sich gerne bei Anfragen, Änderungswünschen, Lieferproblemen oder Reklamationen zum Gemüse-Abo. Vormittags erreichen Sie uns zwischen 8:00 und 13:00 Uhr. Wir kümmern uns gerne um Ihre Anliegen.

ANZEIGE

*Wir gratulieren dem  
Lammertzhof zu 30 Jahren  
Bioland-Anbau!*



**Ingenieurbüro für erneuerbare Energien**  
Daniel Schlagmann (Dipl.-Ing. FH)  
Unabhängige Energieberater



**Energiekonzepte, Anlagenplanung & -optimierung, Energieeffizienzhäuser**  
**Beratung • Planung • Baubegleitung**  
Telefon 0 21 31 / 40 52 874 • [www.energie-schlagmann.de](http://www.energie-schlagmann.de)



Hoffest 2018

## Öffentlichkeitsarbeit auf dem Lammertzhof

von Anna-Lena Handschuh

Für uns auf dem Lammertzhof ist nicht nur die ökologische Landwirtschaft wichtig, sondern ebenso das Wissen, die Menschen, der Einsatz für unseren Planeten, aber auch die Schönheit des Lebens. Deswegen machen wir mehr, als nur Obst und Gemüse anzubauen und zu verkaufen.

Dazu gehört natürlich unser alljährliches Hoffest, das immer am 1. Sonntag im September stattfindet, welches wir nun am 1.9.2019 zum 30. Mal veranstalten. Hier gab es in jedem Jahr die Überlegung, gibt es nächstes Jahr wieder ein Hoffest? Und jedes Mal hieß es: Ja! Und so haben wir schon viele unterschiedliche Hoffeste feiern dürfen.

Schon beim ersten Hoffest, kamen viele Besucher, obwohl wir mit Bio noch ganz frisch waren. In den nächsten Jahren wuchs neben der Besucherzahl auch die Zahl der Stände und Aktionen. Es gab immer gutes Essen, wie z. B. die Dinkelpizza, die mittlerweile von Timo, meinen Eltern und mir gebacken und verkauft wird, Spielmöglichkeiten für Kinder, regelmäßige

führungen und viele Infostände.

Darüber hinaus bieten wir dieses Jahr zum 5. Mal an drei Samstagen im September die Nachernte an. Hierbei dürfen alle, die vorbeikommen, mit Eimern, Erntewerkzeug und Feldkleidung ausgerüstet, die von uns abgeernteten Felder noch einmal abgehen, und das Gemüse retten, das wir leider nicht mehr verkaufen können. Es ist für uns schön zu sehen, dass das Gemüse somit doch noch zu seiner Bestimmung kommt, und wie hier teilweise drei Generationen kommen und gemeinsam ernten. So lernen auch die jüngsten selber zu ernten, zu erkennen, was

welches Gemüse ist und vor allem, was am besten schmeckt!

Ein wichtiger Baustein in der Öffentlichkeitsarbeit sind aber auch die zahlreichen Führungen. Ob für die landwirtschaftliche Gruppe aus Thailand oder Kenia, die ADFC-Ortsgruppe, den Heimatverein, die KiTa-Gruppe oder die Schulklassen, alle sind



Hoffest 1989



Hoffest 1999



Hoffest 2009

Hoffest 2015: 25 Jahre



willkommen sich herum führen zu lassen, den Geist des Hofes einzuatmen oder zu sehen, wie und warum das Gemüse wächst. In der Regel gibt es vier öffentliche Führungen, eine pro Jahreszeit. Mit den gebuchten Führungen sind das 50 und mehr Führungen über das Jahr verteilt. Für eine angemeldete Führung nehmen wir nach Absprache in der Regel 25 €. Und natürlich gibt es den offenen Rundgang, der hoffentlich bald renoviert wird, auf dem Mensch auf eigene Faust den Hof erkunden kann. Für Fragen sind wir auf jeden Fall immer offen.

Mit diesen Aktionen wollen wir allen Interessierten zeigen, wie wir auf dem Hof arbeiten, wie Pflanzen wachsen und aus einem Samen ein Lebensmittel wird. Aber auch, um Fragen zu beantworten, sei es zu Pflanzen, Tierhaltung oder dem Leben als

Bauer und Bäuerin, und unser Wissen weiterzugeben.

Doch genauso wichtig für uns ist es, das Leben zu genießen. Um auch dafür auf unserem Hof einen Raum zu schaffen, veranstalten wir regelmäßig Kulturveranstaltungen wie den Summer Jam und – in diesem Jahr ganz besonders – das LaBrassBanda-Konzert.

LaBrassBanda ist die Band um Frontsänger Stefan Dettl, die mit ihrer energiegeladenen Tanzmusik und den bayeri-

schen Lyrics eine ganz eigene Nische geschaffen hat. Songs wie „Autobahn“ oder „Nackert“, letzterer brachte sie 2013 auf Platz zwei in der Vorrunde zum Eurovision Song Contest, verlangen bei ihren

ANZEIGE

WWW.  
**HEIDER-  
DRUCK**  
.DE

**Heider** *Druck*  
natürlich nachhaltig

Paffrather Straße 102-116  
51465 Bergisch Gladbach  
Tel. 0 22 02 . 95 40-480  
Fax 0 22 02 . 2 15 31  
Hans-Peter.Westerich@heider-medien.de

**Ihr kompetenter Partner für eine nachhaltige  
und umweltgerechte Produktion  
Ihrer Printmedien.**

Cradle-to-Cradle®-Druckfarben

Cradle to Cradle® ist ein von der Natur inspiriertes Konzept mit sehr hohen Standards, das keine Abfälle erzeugt und wertvolle Rohstoffe erhält.





Hofführung mit Heiner



Nachernte

spektakulären Live-Konzerten von jedem Fan vollen Körpereinsatz und sorgen für Wahnsinnsstimmung in der Zuschauermenge.

Genau diese Stimmung holen wir uns als lang ersehnten Wunsch am 23.8.2019 zu uns auf den Hof.

## Demos

Was wir schon wissen und sehen, muss vor allem auch der Politik und den Großkonzernen noch gezeigt werden, sodass auch sie sich ändern. Dafür legen wir viele Petitionen zum Beispiel gegen den Konverter in Kaarst aus, und kämpfen aber auch aktiv vor Ort, wie zum Beispiel mit der Teilnahme an der Demo beim Hambacher Forst. Wir waren aber auch bei Demonstrationen zum Weltklimagipfel in Bonn und Köln, der „Wir-haben-es-satt“-Demo in Ber-

lin und beim „March against Monsanto“ in Düsseldorf. Bei diesen Demos waren wir auch mit dekorierten Traktoren dabei, um die Kulisse und die Aufmerksamkeit zu vergrößern. Mit einem oder zwei Lastenrädern waren wir jetzt aktuell als „Farmers for Future“ bei „Fridays for Future“ in Kaarst, Neuss und Düsseldorf. Letztere Initiative, ausgehend von einer 16-jährigen Schülerin, die uns unendlich viel Hoffnung gibt. Gerade die junge Generation hat bislang noch ein wenig in der Bio-Bewegung gefehlt. Und auch bei dem Klimastreik in diesem September sind wir dabei.

Vor allem Berlin war sehr beeindruckend. Hier waren wir dieses Jahr zum ersten Mal dabei und waren begeistert. Während unser Timo mit einem Trecker vom Bio-Hof Meyer-Roselius aus Verden nach Berlin gefahren ist, sind Petra, Heiner und ich mit weiteren Mitstreitern

nachts in einem von uns gebuchten Bus zur Demo gekommen. Dort führten die Trecker die Demo rund um das Brandenburger Tor an, während die Fußdemonstranten Krach für die Agrarwende geschlagen haben.

Wie erfolgreich das alles war, sieht jeder anders. Aber für uns steht fest, wer seine Stimme nicht erhebt, kann auch nichts ändern. Deswegen werden wir auch weiter an Demos teilnehmen und jeden dazu aufrufen uns zu unterstützen!

## Verkostung

Immer wieder bieten wir in unserem Hofmarkt kleine Verkostungen von neuen Produkten an. Sei es als stille Verkostung mit Selbstbedienung oder aber auch mit persönlicher Beratung und Erklärung der Produkte.



„Wir-haben-es-satt“-Demo in Berlin



Letztes Jahr im Sommer hatten wir aber eine ganz besondere Verkostung: San Vicario kam zu uns auf den Hof und hat eine Weinprobe mit ausgezeichneter Verkostung durchgeführt. Eine begeisterte Kundin schrieb hierzu einen kleinen Bericht: *O sole mio! Wer hätte gedacht, dass Italien so nah sein kann? Am 29.06.18 war San Vicario aus Apulien zu Besuch auf dem Lammertzhof. Bei ihnen steckt viel Liebe und Herzblut in ihrem Tun und Sein, was man bei jedem Lebensmittel rausschmecken kann.*

*Es stimmte einfach alles. Das Wetter, der Wein, das Essen. Gemütlich saßen wir an liebevoll gedeckten Tischen auf dem Platz vor dem Hofladen mit Aussicht auf die Felder vom Lammertzhof.*

*Es gab Antipasti, Bruschette und Focaccia Pugliese mit einer kleinen Einführung zum Standort von San Vicario und deren Lebensphilosophie, welche mich zutiefst beeindruckt hat, als Vorspeise, dann Pasta „Senatore Cappelli“ mit Sugo als Hauptgericht; Parmigiana Vegetariana della Casa und tranci di Pecorino con Aceto Balsamico Invecchiato und Feigenkonfitüre als Zwischengang, und eine Mascarponecreme mit Crumble aus Cantuccini hat alles als Dessert abgerundet.*

*Zu jedem Gang wurde uns nicht nur der passende Wein serviert, sondern auch eine kleine Anekdote zu den jeweiligen Speisen. Zum Beispiel, dass Oliven frisch vom Baum gepflückt NICHT schmecken oder, dass es eine Tradition in Apulien ist, zur Geburt einer Tochter ein Fässchen Balsamicoessig anzuset-*

*zen, welches dann zum 18. Geburtstag oder der Hochzeit geschenkt wird. Ein solches Fässchen kann dann schonmal einen Wert von rund 10.000 € haben.*

*Mit jedem neuen Wein wurde auch die Stimmung ausgelassener. Bei einem romantischen Sonnenuntergang, den manch einer der Gäste so noch nicht erlebt hat, merkte man kaum, wie die Zeit verflogen ist. Mein persönlicher Höhepunkt war das Focaccia, das frisch auf dem Hof gebacken wurde und der Balsa-*

*mico sowie der Abruzzo Passerina Superiore DOP, ein Weißwein aus den Abruzzen.*

*Alles in allem war es ein kleiner Urlaub, der mich den Alltag hat vergessen lassen. Glücklicherweise kann ich dieses Erlebnis jederzeit wiederholen, indem ich die Produkte von San Vicario auf dem Lammertzhof kaufe und genieße.*

*In diesem Herbst werden wir am 8.10.2019 eine Olivenöl-Verkostung mit San Vicario veranstalten. Achten Sie auf unsere genaue Ankündigung zur Anmeldung. Petra und ich konnten ja bereits im Mai bei der Italien-Reise mit San Vicario einiges zu qualitativen Olivenölen lernen und verkosten.*





# WIR SUCHEN

Seit nun 30 Jahren wirtschaften wir nach den Bioland-Richtlinien für ökologischen Landbau. Aktuell arbeiten rund 55 Mitarbeiter in den Bereichen Landwirtschaft, Hofmarkt und Lieferservice „Ökokiste“.

**Auslieferungsfahrer (m/w/d)**  
– in Teilzeit, 15-35 Wochenstunden –

**Einen Verkäufer (m/w/d)**  
für 25 – 40 Stunden/Woche

**Reinigungskraft (m/w)**  
für ca. 20 Std. pro Woche

**Einen kochbegeisterten  
Menschen (m/w/d)**  
für 20 – 25 Stunden/Woche

**Einen kochbegeisterten Menschen  
(m/w/d)**  
für 20 – 25 Stunden/Woche

**Auslieferungsfahrer, m/w/d  
(mit E-Bike-Affinität)**  
– in Teilzeit, ca. 13 – 25 Wochenstunden –

**Eine/n Auszubildenden (m/w/d)  
Verkäufer/in bzw.  
Einzelhandelskaufmann/-kauffrau**

**Genauere Stellen-  
beschreibungen  
finden Sie hier:**



## Konnten wir Sie überzeugen?

Dann überzeugen Sie uns mit Ihrer Bewerbung inklusive Ihrer Gehaltsvorstellung und dem möglichen Eintrittstermin. Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:  
[bewerbung@lammertzhof.de](mailto:bewerbung@lammertzhof.de)

Bitte beachten Sie, dass wir postalisch eingereichte Bewerbungen nur zurücksenden können, sofern ein ausreichend frankierter Rückumschlag beiliegt.

Ihre Bewerbung per Post richten Sie bitte an:  
**Bioland Lammertzhof  
Familie Hannen GbR  
Neu Lammertzhof  
41564 Kaarst**

Sie interessieren sich für eine Tätigkeit auf dem Lammertzhof, die zur Zeit nicht ausgeschrieben ist? Gerne nehmen wir auch Ihre Initiativbewerbung entgegen und melden uns bei Ihnen, sobald eine entsprechende Stelle frei wird!

## Landwirtschaft auf dem Lammertzhof

von Timo und Heinrich Hannen

**A**ls Bauernhof, der wir nun mal trotz des Hofmarkts und der Ökokiste sind, ist die Landwirtschaft natürlich das A und O unseres täglichen Lebens. Ohne sie wären wir „nur“ ein Laden und „nur“ eine Gemüsebox. Doch wir sind mit Herzblut dabei und haben beide das Leben und Arbeiten in der Landwirtschaft gewählt, weil es uns Spaß macht und wir somit quasi unser Hobby zum Beruf machen konnten.

Zur Landwirtschaft gehören viele Dinge, wie natürlich der Pflanzenbau und die Tierhaltung, aber für uns auch die Vielfalt, der Boden und noch vieles mehr. All das wollen wir Ihnen in dieser Rubrik zeigen.

### Pflanzenbau

Die Vielfalt beginnt mit einer ausgeklügelten Fruchtfolge: Für gesunde und fruchtbare Böden werden nacheinander wechselnde Pflanzen angebaut. Unsere **Fruchtfolge** beginnt mit einem Klee gras, welches nach Kartoffeln im Frühherbst gesät wird und nach etwa 1,5 Jahren im Frühjahr umgebrochen wird. Anschließend wird unsere wichtigste Kultur, die verschiedenen Gemüsearten, angebaut. Das gewährleistet, dass der Boden gut vorbereitet ist und viele Nährstoffe für das in der Regel anspruchsvolle Gemüse bereitstehen. Da das Gemüse oft bis in den Winter hinein auf dem Feld bleibt, z.B. Porree, Rosenkohl und Grünkohl. Auch sollte der Boden vor

und im Winter aus Wasserschutzgründen nicht bewegt werden. Sonst können nämlich, vor allem bei warmer Witterung, Nährstoffe durch den Winterregen in das Grundwasser ausgewaschen werden. Also säen wir im dritten Jahr unserer vierjährigen Fruchtfolge in der Regel im Februar/März Sommerweizen. Dieser wird dann Ende Juli/Anfang August gedroschen. Anschließend wird ein Gründüngungsgemenge gesät: Lauenauer Aktivhumusgemenge. Das Gemenge stirbt durch Frost oder Mulchen ab, und anschließend werden unsere leckeren Kartoffeln gelegt. Durch die Fruchtfolgen haben es auch Unkräuter wie die Kratzdistel schwer. Damit sie den Nutzpflanzen nicht zu viel Konkurrenz machen, werden sie mit hacken, häufeln und striegeln eingedämmt.

Die 100 häufigsten Wildpflanzenarten auf Äckern ernähren statistisch etwa 1200 Tierarten. Viele Ackerwildkräuter wie Ackerstiefmütterchen, Hederich, Kamille, Kornblume und Mohn sind sowohl bunte als auch nützliche Begleiter auf unseren Feldern. Sie sind Lebensgrundlage für viele Insekten. Auch deshalb setzen wir Bioland-Bauern auf natürliche Schädlingsregulierung, in der Regel ausschließlich durch Nützlingsförderung oder gezielten Nützlingseinsatz, anstatt auf chemisch-synthetische Pestizide. Damit unsere Äcker auch in Zukunft bunt sind. Da wir außerdem darauf achten, nur so viele Nährstoffe wie nötig in den Acker einzu-

bringen, sprießt das Getreide natürlich, wächst aber weniger dicht und lässt Licht durch. So können die Ackerwildkräuter gut gedeihen. Das bedeutet zwar etwas weniger Ertrag, zahlt sich aber für Wildtiere aus.

Über 10.000 m<sup>2</sup> Streuobstwiesen, die traditionellste Form der Agroforstwirtschaft, gibt es auf dem Lammertzhof. Diese Mischung von Land- und Baumwirtschaft bringt vielerlei positive Wechselwirkungen mit sich. Auf der Weide spenden die Bäume den Schafen und Hühnern Schutz vor Hitze, Wind, Regen oder Greifvögeln. Sie dienen der insekten- und vogelfreundlichen Ausrichtung des Geländes um unseren Hof. Denn die ungestriegelten Vetter der Obstbaumplantagen liefern zugleich Futter für Insekten, Verstecke und Nistplätze für Fledermäuse oder Siebenschläfer. Der Tisch der Streuobstwiesen ist reich gedeckt. Kein Wunder, dass sich laut BUND rund 5000 Tier- und Pflanzenarten in den Streuobstwiesen Mitteleuropas tummeln.

### Tierhaltung

Auf dem Lammertzhof leben derzeit 350 Hühner und 13 Mutterschafe mit einem Bock und drei Lämmern. Sie werden zum größten Teil mit hofeigenem Futter ernährt und in sehr großzügigen Ställen und Weiden gehalten. Die Hühner legen täglich ca. 280 Eier, die wir bevorzugt im Hofmarkt verkaufen. Die Hühner bekommen ein fertiges Legemehl vom Bioland-Betrieb Meierhof zu Bakum und abends eigene Weizenkörner in die Einstreu.

Die Schafe weiden zwischen den zahlreichen Hochstamm-bäumen unseres Hofes und zeitweise auf den Klee grasflächen. Sie bleiben auch im Winter draußen, haben die Strohburg und einen Anhänger als Wind- und Wetterschutz. Ihre Mahlzeiten bestehen zu 95% aus Weide gras und Klee. Nur im Winter bekommen sie noch einige Gemüse- und Kartoffelreste und ein wenig Heu. Regelmäßig besuchen wir die Schafe jedoch mit einem Korb voll Brot, um sie an uns Menschen zu gewöhnen und somit das Umtreiben von einer auf die andere





Weide zu erleichtern. Die Lämmer werden in der Regel in einem Alter von mindestens sechs, eher sieben Monaten verkauft.

Vor allem mit den Schafen haben wir regelmäßig neue Abenteuer erlebt, wenn ihnen mal wieder ihre Wiese nicht grün genug war und sie lieber den Hof nach neuem Futter erkunden wollten.

## Futter-Mist-Kooperation

Bezogen auf die Fläche unserer Felder ist das vorher genannte nur ein geringer Viehbesatz. Deswegen hat es Sinn, mit viehstärkeren Bioland-Betrieben in der Umgebung Futter-gegen-Mist-Kooperationen einzugehen. So können wir Erzeugnisse, die wir in der Fruchtfolge gut anbauen können, die einer Regeneration des Bodens dienen und weniger für den menschlichen Verzehr geeignet sind, gut nutzen (lassen) und bekommen dafür Mist, Champost oder Gülle für die organische Düngung in unserem Betrieb wieder. Hier unsere drei Futter-Mist Kooperationen, welche auch gute Beispiele von regionaler Zusammenarbeit zwischen Bioland-Kollegen sind:

1. Die älteste (über 25 Jahre) ist eine Stroh- gegen Champost-Kooperation mit dem Biobetrieb Beckermann in Langenfeld. Dieser Betrieb mischt und impft für sich und andere Betriebe ein Champignon-Substrat aus Stroh von uns und weiteren Betrieben. Wir liefern pro Jahr etwa 100 Großballen Stroh. In der Regel das, woraus die Strohbügel beim Hoffest gebaut ist. Zurück bekommen wir etwa zwei Sattelzüge abgetragenen Champost. Das ist das Substrat, auf denen die Bioland-Champignons gewachsen sind.



2. Auch schon über zehn Jahre gibt es eine Kooperation mit dem Junghennenzucht-Betrieb Andrea und Jens Boddin in Goch. Die Boddens bekommen für ihre umfangreiche Junghennenhaltung unseren Sommerweizen, etwa zwei Lkws pro Jahr und wir bekommen zwei Lkws Junghennenmist zurück. Außerdem beliefern uns Andrea und Jens auch mit den Junghennen (etwa 170 Hennen und einige Hähne) pro Jahr.
3. Die neueste Kooperation ist mit Petra und Peter Zens, welche auf dem Schauhof etwa sechs Kilometer von uns entfernt ca. 90 Milchkühe halten. Die beiden schneiden unser Klee gras etwa 3-4 mal im Jahr, um damit Silage für die Kühe und das Jungvieh zu machen. Von ihnen bekommen wir im Gegenzug den Kälbermist und einiges an Gülle, welche auf unser Klee gras und den Sommerweizen zur Düngung verteilt wird. Wir hoffen, dass wir auch bald Milch von dort bekommen, damit wir diese im Hofmarkt und der Ökokiste anbieten können.

## Vielfalt

Die Vielfalt unserer Arbeit und unseres Engagements findet sich nicht nur auf dem Acker wieder. So treffen auf unserem Hof die unterschiedlichsten Menschen aufeinander, sei es bei der Arbeit oder während der Freizeit. Auch auf unseren Feldern kommt es zu Begegnungen mit den unterschiedlichsten Tieren und Insekten. Das ist

leider heutzutage in den vielen ausgeräumten Agrarlandschaften nicht mehr selbstverständlich. Damit diese Vielfalt im Tierreich erhalten und gefördert wird, bedarf es vieler kleiner Schritte und Projekte. So legt mittlerweile eine Vielzahl der Landwirte Blühstreifen an. Dies ist eine der Maßnahmen, die für uns als Bioland-Betrieb seit nun 30 Jahren selbstverständlich ist. Wobei unsere Blühstreifen uns gleichzeitig mehrere Vorteile bieten. Zunächst bieten sie Insekten und Feldtieren ein Zuhause, Rückzugsort und nicht zuletzt Nahrung. Des Weiteren dienen die Blühstreifen auch als Abtrennung zu unseren ausschließlich konventionellen Feldnachbarn. Das ist nicht etwa nötig, weil wir diese nicht mögen, sondern ist eine Absicherung unserer Qualität, da so keine Pflanzenschutzmittel oder mineralischer Dünger auf unsere Felder gelangen können sollen. Auch für den natürlichen Pflanzenschutz sind unsere Blühstreifen wichtig. In ihnen können sich Nützlinge entwickeln und vermehren – und bei „Bedarf“ dann in den Kulturen den Schädlingen zu Leibe rücken. Aus demselben Grund findet man



auch in unserem Glashaus viele Pflanzen, die dort zunächst nicht zu erwarten wären (z.B. Prachtwinde, Ringelblume).

Doch die Vielfalt auf unseren Äckern entsteht nicht nur durch extra angelegte Projekte, sondern ist schon durch unsere Fruchtfolge (die Reihenfolge der Fruchtarten auf dem Feld) und die Vielzahl der Kulturen gegeben. So blüht es auf unseren Feldern das ganze Jahr über.

**„Vielfalt schmeckt!“** – biologische Vielfalt zu erhalten, ist eine der wichtigsten Voraussetzungen, um die Zukunft unseres Planeten sicherzustellen. Je größer der Genpool unserer Tiere und Pflanzen ist, desto besser sind wir gegen Krankheiten oder Umwelteinflüsse gewappnet. Der Erhalt von möglichst vielen Pflanzensorten und Tierrassen ist deshalb nicht nur eine Frage der Ethik. Viele Bioland-Bauern erhalten daher alte oder bedrohte Rassen, wie beispielsweise das Bentheimer Landschwein oder das Hinterwälder Rind aus dem Schwarzwald. Häufig sind diese Tiere robuster und hervorragend an ihren Lebensraum angepasst.

Artenvielfalt erhalten, da kann auch jeder mitmachen! Gib mir ein Zuhause! Altes Laub zum Überwintern für Igel, Nisthilfen für Insekten und Vögel – es braucht nicht viel, um Wildtieren im eigenen Garten oder in einer öffentlichen Grünfläche oder eben hier auf dem Hof einen Unterschlupf zu geben. Das machen wir hier: Totholzhaufen, Baumschnitt, der einfach zwischen Sträuchern liegen bleibt. Auch vom Feld gesammelte Steine werden zu Steinhaufen an mehreren Stellen auf der Hoffläche aufgeschichtet. Viele Gehölzformationen mit unterschiedlicher Zusammensetzung, eine Kräuterspirale, eine Trockensteinmauer, über 1200 m<sup>2</sup> Dachbegrünung sind weitere Beispiele, was wir auf dem Hof tun.

## Boden

Der Boden auf dem und von dem wir leben, ist endlich und wird durch das Schmelzen der Gletscher und der Polkappen sogar weniger. Gleichzeitig steigt aber die Bevölkerung auf der Erde immer weiter an. Als wäre das nicht genug, versiegeln wir täglich wertvolle und fruchtbare Flächen, allein in Deutschland werden täg-

lich 81 ha versiegelt. Das entspricht ungefähr dem Doppelten unserer Felder. Jeder Quadratmeter versiegelte Fläche fehlt der Natur zur Versickerung von Regenwasser, zur Verdunstung und somit Temperaturregulierung, zur Bindung von CO<sub>2</sub> und nicht zuletzt als Lebensraum für unzählige Bodenorganismen, Tiere und Pflanzen. Dabei steckt jeder Flecken Boden voller Geschichte und kann die Entwicklung der Erde dokumentieren. Hier ist die Geschichte unseres Feldes hinter der Strohbürg.

### Wenn der Acker erzählen könnte

- Vor 10.000 Jahren überschwemmte mich regelmäßig der Rhein.
- Bis vor 5000 Jahren wurde zwischen den Eiszeiten nach und nach meine fruchtbare Lößlehmauflage aus Skandinavien angeweht, und es entstand fruchtbarer Auenwald.
- Vor 3000 Jahren wurde der Wald gerodet und ich das erste Mal ackerbaulich genutzt.
- Vor 70 Jahren fuhren die ersten Trecker auf mir.
- Vor 30 Jahren stellte der Bauer auf Bioland-Anbau um und setzte keine Spritzmittel und Kunstdünger mehr ein.
- Im Frühjahr 2017 verbuddelte der Bauer Kartoffeln in mir.
- Im Herbst 2017 suchte der Bauer in mir nach den Kartoffeln, die er da versteckt hatte.
- 2018 wuchs auf mir Weißklee gras.
- Im Sommer und Herbst 2018 bekam ich regelmäßig Besuch von den Schafen, die auf mir grasten und spielten.
- Im März 2019 fütterte mich der Bauer mit leckerem Mist.
- Im Frühjahr 2019 pflanzte mein Bauer auf mir Salat.

## Jungpflanzen

Jungpflanzen sind Pflanzen, welche meist in Gewächshäusern vorgezogen werden. Auf dem Feld bieten sie einen großen Vorteil, während die Pflanze schon Zeit hatte zu wachsen, fängt das Unkraut erst zu wachsen an, wenn der Boden nach dem Pflanzen nicht mehr bewegt wird. So erkaufte man sich einen Vorsprung und spart sich Arbeit. Trotz dieses Vorsprungs bleibt es stets eine Herausforderung, dem Unkraut besonders in wüchsigen Phasen die Stirn zu bieten. Unsere Jungpflanzen werden seit Jahren von der Firma Wunderlich aus Willich produziert. Einige Jungpflanzen für unsere Gewächshäuser produzieren wir jedoch auch noch selber, zum Beispiel die samenfesten Tomaten. Auch bei den Jungpflanzen stößt man als konsequenter Öko an seine Grenzen. Um die Erdpresstöpfe herzustellen ist es leider notwendig, Torf zu verwenden. Da ohne den diese nicht zusammenhalten würden, und auch die Wasserspeicherkapazität wäre ohne Torf leider nicht ausreichend. Mit Torf sind mehrere Probleme verbunden. Der verwendete Torf stammt meist aus Russland und hat daher schon eine weite Strecke hinter sich gebracht. Torf ist effektiv ein endlicher Rohstoff, da die Neubildung Jahrhunderte bis Jahrtausende dauert. In Torf ist durch den hohen Humusanteil jede Menge CO<sub>2</sub> gebunden. Um den Torf abbauen zu können, werden große Moore trocken gelegt, wodurch seltene Lebensräume zerstört werden. Die Renaturierung ist für den Menschen kaum möglich, da ein solcher Lebensraum sehr komplex und empfindlich ist. Wir arbeiten mittlerweile auch mit reduziertem Torfanteil – gänzlich ersetzt werden kann er jedoch leider noch nicht.



Grube zur Besichtigung und Erklärung des Bodenprofils 2014





## Saatgut

Möchte man Bio-Produkte erzeugen, so reicht es nicht aus, einfach auf gewisse Produktionsfaktoren zu verzichten, sondern man muss sich an gewisse Richtlinien halten. In diesen Richtlinien ist auch die Herkunft des verwendeten Saatgutes festgelegt. Diese Herkunft bezieht sich jedoch in der Regel nur auf die Vermehrung der verwendeten Sorten. Dies zeigt, wie abhängig der Ökolandbau noch von großen Konzernen und der konventionellen Landwirtschaft ist. Dies birgt zwei Probleme: Zum einen muss im Ökolandbau auf andere Sortenmerkmale geachtet werden. So ist es beispielsweise wichtig, wie stark die Pflanze den Boden beschattet, um Unkräuter zu unterdrücken, oder es müssen Krankheitstoleranzen vorhanden sein, da chemische Unterstützung nicht möglich ist. Diese Merkmale werden in der konventionellen Zucht eher nachrangig beachtet, sodass entsprechende Sorten kaum vorhanden sind oder durch Neuzüchtungen ersetzt werden. Zum anderen ist besonders im Gemüsebereich die Verwendung von sogenannten F1-Hybriden ein starkes

Problem. In der Züchtung macht man sich durch Verwendung von Inzuchtlinien den sogenannten Heterosiseffekt zunutze, durch welchen einheitlich große und widerstandsfähige Pflanzen in der F1-Generation zustandekommen. Dieser Effekt ist jedoch nicht von Dauer, schon in der folgenden Generation erhält man eine Vielzahl verschiedener Individuen, das Saatgut ist nicht „samenfest“. Aus dieser Hybridzucht folgt zugleich auch eine Abhängigkeit, da durch diesen eingebauten Sortenschutz keine Möglichkeit besteht, aus solchen Linien eigene Sorten zu züchten. Erst in den letzten Jahren formierten sich auch verstärkt eigenständige Züchtungsbewegungen, einige, wie zum Beispiel die Bingenheimer Saatgut AG, gibt es über 30 Jahre. Doch trotz dieses Engagements kann der Bedarf an wirklich ökologischen Sorten leider noch nicht gedeckt werden. Die Züchtung ist nun mal ein langwieriger Prozess, die Entwicklung einer Sorte kann hier auch schnell mal fünf bis zehn Jahre dauern. Ist eine Sorte erst einmal fertig, so ist sie auch noch lange nicht unbegrenzt verfügbar. Die gewonnenen Samen müs-



sen vermehrt werden, und hier ist man nun mal an den Zyklus der Natur gebunden. Wir legen bei der Sortenwahl stets Wert auf samenfeste Sorten und unterstützen die Arbeit der Züchter, jedoch sind auch wir aktuell teilweise auf Hybridlinien angewiesen.

Das Thema Saatgut könnte vermutlich alleine schon eine bzw. mehrere Zeitungen füllen. Jeder sollte sich hier einen umfassenden Überblick verschaffen und die Züchtung unterstützen, denn: **Saatgut ist Kulturgut.**

## Mehr Infos über die Bingenheimer Saatgut AG hier als Kurzportrait:



Wir sind eine Aktiengesellschaft, die aus dem „Initiativkreis für Gemüsesaatgut aus biologisch-dynamischem Anbau“ entstanden ist. Unsere Aktionäre haben die Förderung der ökologischen Saatgutarbeit zum Ziel. Wir koordinieren die Saatguterzeugung, reinigen, prüfen und vermarkten das Saatgut an Erwerbs- und Hausgärtner\*innen. Dabei wird bewusst in einem Netzwerk mit fairen Partnerschaften gearbeitet – unabhängig von

großen Saatgutkonzernen. Neben altbewährten Sorten bieten wir zahlreiche Erhaltungs- und Neuzüchtungen auf biologisch-dynamischer und biologisch-organischer Grundlage der Vereine Kultursaat e.V. und Saatgut e.V. an. Die Züchtung findet auf dem Acker und nicht im Labor statt, es werden keine biotechnologischen Methoden und keine Gentechnik eingesetzt. Durch den Initiativkreis stehen wir im engen Dialog mit

Saatgutvermehrern und Züchtern, um Fragen der ökologischen Saatgutarbeit nachhaltig zu beantworten.

### Darauf kommt es uns dabei an:

- Achtung der Würde des Menschen, der Tiere und der Pflanzen.
- Nachbaufähige, samenfeste Sorten. Keine Hybrid-Sorten, Patente, Gen- oder Biotechnologie.
- Förderung der biodynamischen / ökologischen Züchtung.
- Beste Saatgutqualität und hohe Keimfähigkeit.
- Regionalität: Saatgut wird in Deutschland und umliegenden Ländern erzeugt.
- Sortenvielfalt: mehr als 450 Sorten.
- Transparenz: Rückverfolgung bis zum Vermehrungsacker.
- Integration: Unterstützung der Lebensgemeinschaft Bingenheim – pflegebedürftigen Menschen eine sinnvolle Arbeit zu ermöglichen.



## Unsere Infrastruktur von Heinrich und Timo Hannen

### Energie und Transport

Ein wichtiges Themenfeld auf dem Lammertzhof. Zur Wärmeerzeugung benutzen wir mittlerweile nur noch in Ausnahmезeiten etwas Heizöl (max. 2000 l pro Jahr). Den Hauptanteil bringen eine Warmwasserkollektoranlage und zwei Holzpelletsofen. Der dritte Holzpelletsofen wird in Kürze installiert und ersetzt dann das Heizöl. Auf unseren Dächern produzieren wir in der Bilanz etwa 25 – 30 % mehr Strom als wir verbrauchen. Allerdings müssen wir nachts noch etwas Naturstrom zukaufen, da wir noch keinen Stromspeicher besitzen. Das ist Gegenstand einer Umstellungsplanung, die wir gerade in Auftrag gegeben haben. Dafür speisen wir den Stromüberschuss in das Netz ein. Ziel ist, auf jeden Fall in Bezug von Energie weitestgehend autark zu werden.

Auch verbrauchen wir immer weniger Strom, denn weniger Verbrauch ist direkter, aktiver Umweltschutz. Dazu haben wir über den ganzen Betrieb verteilt über 30 Stromzähler installiert, um die Stromfresser zu finden. Drei Maßnahmen haben schon zu einem geringeren Verbrauch

geführt. Die Installation von drei neuen Gefriertruhen statt der früheren Gefrierschränke und eines neuen Molkereiproduktregals, welches in erster Linie mit Grundwasser gekühlt wird und auch Türen gegen den Kälteverlust hat. Allein durch diese beiden Investitionen wurde der Stromverbrauch für diese Geräte im Hofmarkt um etwa zwei Drittel reduziert! Eine weitere Maßnahme ist die allmähliche Umstellung aller Leuchtmittel auf LED, die wir ungefähr zu drei Vierteln schon geschafft haben. Bei neuen strombetriebenen Geräten (Drucker/Computern u.a.) steht schon lange die Energieeffizienz ganz oben.

Was es noch zu verbessern gibt: zurzeit verbrauchen wir noch über 16.000 Liter Diesel pro Jahr, ein wenig wird schon ersetzt durch die Auslieferung von bis zu 400 Ökokisten in unserer direkten Umgebung und in Düsseldorf pro Woche mit unseren drei Lastenrädern. Gerne würden wir auch hier mehr leisten, doch hierzu muss es erst ein logistisches Konzept geben. Zum Beispiel in Düsseldorf haben wir es so gelöst, dass wir ein Fahrraddepot bei der Druckerei Tiamat haben. Dort steht

unsere Radkutsche und wird auch dort geladen. Die Kisten werden von einem Fahrer, der eine normale Autotour in Düsseldorf hat, dort abgeliefert und der Rad-Fahrer kann direkt vor Ort starten. Doch das reicht uns noch nicht, deswegen wird hoffentlich in den nächsten Jahren einiges hin zur Elektromobilität geschehen. Aber wir werden dieses nur mit einer guten Ladeinfrastruktur, wel-

che hauptsächlich von dem eigenem Photovoltaikstrom bedient wird, tun. Auch dieses Problem ist ein Thema in der oben genannten Umstellungsplanung.

### Zukunft und Projekte

Wie bei der Lektüre der Zeitung mittlerweile bestimmt jeder mitbekommen hat, findet auf unserem Hof ein stetiger Wandel statt. Stillstand hat in der Vergangenheit noch nie etwas bewegt, und wir wollen etwas bewirken! Auch aktuell sind einige Projekte in Planung und Umsetzung.

So möchten wir den Transport unserer Ökokiste ökologischer und klimaneutraler gestalten. Der erste Schritt war die Anschaffung von Lastenrädern, welche sich insbesondere in dichtbesiedelten Gebieten bewährt haben. Zu diesem Zweck prüfen wir die Integration von Elektromobilität in unsere Lieferflotte. Diese ergibt aus unserer Sicht am meisten Sinn, wenn wir den selbsterzeugten Strom unserer Photovoltaikanlage speichern und diesen zum Laden der Fahrzeuge verwenden können. Gleichzeitig möchten wir auch unseren Kunden die Möglichkeit bieten, ihre Elektroautos und E-Bikes während des Einkaufens aufzuladen. Gleichzeitig arbeiten wir weiter an der Optimierung unseres Lieferkonzeptes, denn eine Umstellung des aktuellen Pkw-Verkehrs von konventionellen Verbrennungsmotoren auf Elektroantrieb kann nicht die endgültige Antwort auf unsere Probleme sein.

Durch die Betriebsaufgabe eines Berufskollegen aus Hemmerden bot sich uns Ende 2018 die Möglichkeit, eine Gemüsewaschanlage zu erwerben, welche unsere bisherige unterstützen und teilweise ersetzen soll. In erster Linie werden mit der



Anlage unsere Möhren gewaschen und für den Verkauf vorbereitet. Durch die neue Anlage erwarten wir mehrere Verbesserungen. Die Qualität und Geschwindigkeit in der Gemüseaufbereitung soll gesteigert werden. Durch den Einsatz von Absetzbecken, in denen die Schmutzpartikel nach unten sinken und oben wieder klares Wasser zurückbleibt, soll unser Wasserverbrauch reduziert werden. Da der alte Waschplatz für die neue Anlage zu klein ist, werden wir diese auf einer bisher nur zum Abstellen genutzten Ecke errichten. Dadurch entzerren sich die Arbeitsschwerpunkte, und die Arbeit am Waschplatz soll an Qualität gewinnen. Um Timo und Anna-Lena eigene vier Wände zu bieten, wird das alte Büro umgebaut und um einen Anbau erweitert. Da sich aber aktuell im alten Büro noch die Sozialräume der Landwirtschaft befinden, sind hier direkt zwei Projekte, die parallel oder nacheinander durchgeführt werden müssen.

Mit Timos und Anna-Lenas Einstieg in den Betrieb müssen wir auch in unseren Büros Platz finden. Wichtig ist hier ja auch, solange sich Timo und Heiner Bereiche teilen, dass beide oftmals die gleichen Unterlagen benötigen und daher nicht zu weit voneinander entfernt sitzen sollten. Hier haben wir bereits einige Ideen, deren Umsetzungen jetzt geprüft werden.

Ein weiteres Projekt ist es, einen ökologisch gebauten, autarken „Pavillon“ zu errichten, wo der Apfelsaft vom BUND/



NABU gepresst werden kann. Dieser Raum soll auch als Werkstatt für Nisthilfen, Fahrradreparaturkurse, Demoplakate genutzt werden. Des Weiteren soll ein Seminar- und Versammlungsraum mit einer integrierten Küche und ein Büroraum untergebracht werden. Erste Pläne liegen schon vor, und eine Gruppe von Menschen wünscht sich dies bereits. Aber davor stehen noch Hindernisse wie eine Baugenehmigung, eine Trägervereinsform und die Finanzierung. Wer sich angesprochen fühlt und mitgestalten will, meldet sich bitte bei Petra oder Heiner.

Eine Aktion für unsere kleinen Besucher ist die Modernisierung unseres Spielplatzes.

Natürlich träumen wir noch von vielen weiteren Projekten – diese müssen jedoch auch immer zeitlich und finanziell in den Betriebsalltag passen, man kann aber sicher sein, nahezu jedes Mal, wenn man

auf den Hof kommt, hat sich wieder etwas verändert.

Neben den ganzen Projekten, die viel Zeit in Anspruch nehmen, aber auch viel Spaß machen, muss auch immer der Arbeitsalltag auf dem Feld und am Hof bewältigt werden. Hier müssen wir die Abläufe beständig an geänderte Rahmenbedingungen der Politik, des Marktes und des Klimas anpassen. Vor allem das Klima wirkte sich in den letzten Jahren stark auf die Arbeit der Landwirte aus. Da wir über die Möglichkeit der Beregnung unserer Flächen verfügen, konnten wir die Dürreperioden recht gut abfedern. In vielen Regionen gab es jedoch starke Mindererträge auf den Äckern. Hier stehen wir vor einer besonderen Herausforderung – bereits bei der Sortenwahl fließen diese Besonderheiten mit ein.

Nach und nach bereiten wir uns auf den Generationenwechsel zunächst in der Landwirtschaft vor. Mit Timo wird dann der Hof in der sechsten Generation geführt. Für den Prozess haben wir genügend Zeit eingeplant und bereits Hilfe von einer spezialisierten Unternehmensberatung geholt. Zunächst werden wir nur den Bereich der Landwirtschaft übergeben, wie die Übergabe dann in den anderen Bereichen aussehen wird und wer dort die Nachfolge antritt, steht noch nicht fest. Heiner und Petra werden mit Sicherheit noch einige Jahre den Lammertzhof mitgestalten.

## Lammertzhof ABC von Petra Graute-Hannen

### A wie Ausbildung

Von Anfang an bilden wir für Landwirtschaft und später Gartenbau aus, hinzu kam der Einzelhandel. Angedacht ist das für Büro, Logistik und Fahren mit entsprechenden Ausbildungsberufen.

### B wie Bioland

Bioland ist seit nun 30 Jahren „unser“ Anbauverband.

### C wie CO<sub>2</sub>

Ein Thema, das uns nicht erst seit diesem Jahr beschäftigt. Die Stichworte dazu, die wir in dieser Zeitung näher erläutern, sind Energieeinsatz, Auslieferung, Bodenfixierung, Projekte, Klimaschutz, Politik...

### D wie Dorf

Der alte Lammertzhof ist in Büttgen, wurde in den 90-ern verkauft und als Wohn- und Geschäftskomplex umgebaut.

### E wie Erde

Ökolandbau ist Bodenschutz und es gibt keinen Planet B!

### F wie Farmers for Future

Mit diesem Bündnis unterstützen Landwirte die Bewegung rund um „Fridays for Future“. Es gibt auch noch parents for future, entrepreneurs for future, scientists for future und nun auch Kaarster for Future. Also: Machen Sie mit!

### G wie Gentechnik

Nicht akzeptabel für uns, schon gar nicht in der Landwirtschaft und auch nicht das Argument „Anders können wir die Welt nicht ernähren“.

### H wie Hoffest

Was haben wir nicht alles Tolles bei bisher 29 Hoffesten erlebt, viele Menschen durften wir bei Rundgängen einen Einblick in unsere Arbeit und den Ökolandbau geben.

**I wie Individualität**

Jeder Betrieb ist ein individuelles Gefüge mit Boden, Klima und den Menschen vor Ort.

**J wie Jungpflanzen**

Jungpflanzen beziehen wir zum größten Teil vom Bio-Betrieb Wunderlich in Willich, also auch ohne große Transporte. Einen kleinen Teil, z.B. Tomaten, ziehen wir selber an. Porree z.B. kommt von einem niederländischen Betrieb ebenfalls aus der Region.

**K wie Kartoffeln**

Kartoffeln sind eine ganz wichtige Kultur auf unserem Betrieb. Ein geringes Düngelniveau sorgt für leckeren Geschmack, wir setzen überhaupt kein Kupfer ein, und bei den Hoffesten hilft Ihre Resonanz beim Testessen, unsere besten Sorten herauszufinden.

**L wie Lammertzhof**

Der Familienname hat sich geändert, der Hofname bleibt. Postalisch korrekt ist Neu-Lammertzhof und wir leben zurzeit mit drei Generationen hier.

**M wie Menschen**

Vom ersten Tag an haben Menschen uns auf dem Hof unterstützt, Freunde haben mit uns gebaut, Mitarbeiter arbeiten mit (tolles Wort in sich), mit Kollegen tauschen wir uns aus und suchen Lösungen, und ohne Kunden könnte unser Betrieb nicht sein. Mit unserer Familie und Freunden leben wir!

**N wie Natur**

Die Natur ist Freundin, Vertraute, Black Box, Herausforderung und Geschenk für uns und vieles andere mehr.

**O wie Ökokiste**

Ein toller Verband, in dem wir uns mit Kollegen austauschen, freuen, streiten, weiterentwickeln, suchen und finden, ALLES rund um 100% Bio direkt ins Haus.

**P wie Photovoltaik**

Auf allen unseren Dächern sind inzwischen Anlagen, die uns rein rechnerisch klimaneutral machen. Damit das tagsüber und des nachts für die verschiedenen Bedarfe auch wirklich passt, ist ein Projekt, passende Speichermöglichkeiten zu finden.

**Q wie Qualität**

Innere und äußere Qualität unserer Lebensmittel, Qualität im Miteinander und Qualität unserer Gesellschaft, dafür haben wir uns seit 30 Jahren eingesetzt und mit vielen Dingen, u.a. der Nachernte setzen wir uns dafür ein, dass Qualität nicht nur äußerlich für unsere Produkte definiert wird.

**R wie Regionalwert AG**

Hier bringen Konsumenten, Erzeuger, Handel und Verarbeitung ihre Region in Schwung bis hin zu Ideen mit eigenen Geldkreisläufen. Für uns ist dies die Regionalwert AG Rheinland. Wie erfolgreich solch eine Bewegung werden kann, sieht man z. B. in Freiburg.

**S wie Schafe**

Wir wollten außer den Hofkatzen noch Vierbeiner am Hof haben, nun ist es eine nette kleine (und reiselustige) Herde.

**T wie Traktor**

Wichtiges Kraftmoment für die Bodenbearbeitung, Pflege und Ernte. Ein Ziel ist, hier dieselunabhängig zu werden.

**U wie Unterschiede**

Was sind Unterschiede zwischen konventionell und bio? Für uns definitiv mehr als „nicht düngen und nicht spritzen“.

**V wie Vielfalt**

Eine vielfältige Fruchtfolge und viele verschiedene Gemüsearten können wir durch unsere Direktvermarktung leben.

**W wie Wasser**

Unser Betrieb liegt zum großen Teil in der Wasserschutzzone. Wir kühlen unser Kühlregal im Hofmarkt mit Wasser, und ohne Beregnung mit Wasser könnten wir unser Gemüse so nicht anbauen. Bioland-Anbau ist praktizierter Wasserschutz.

**X wie X-beliebig**

Das sind wir hoffentlich nicht für Sie und wir möchten immer für Sie offen sein, damit Sie sich ein Bild von uns machen können.

**Y wie Yesterday**

30 Jahre Rückblick und viel Energie, Wünsche, Hoffnungen und Pläne vor uns!

**Z wie Zukunft**

Es liegt an uns, wie unsere Zukunft und die unserer Kinder und Kindeskinde aussehen wird: Enkeltaugliche Landwirtschaft ist auch eine Initiative, die als breites Bündnis hier ansetzt.

## Unsere Verantwortung von Heinrich Hannen

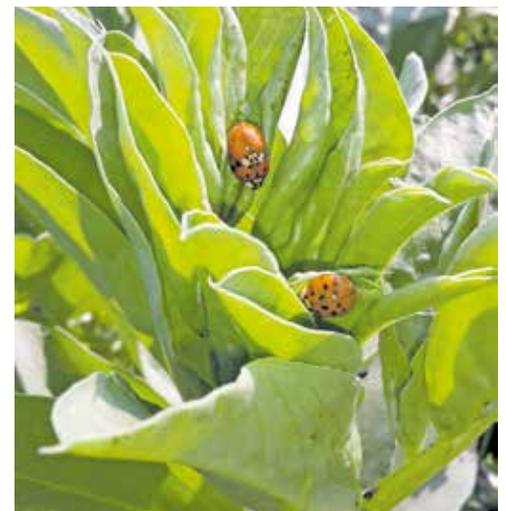
In unserer Verantwortung sehen wir nicht nur den ökologischen Landbau, sondern auch alles drum herum. Denn was bringt es uns, ökologisch anzubauen, wenn wir es nicht leben. Es muss mehr getan werden, um unsere Erde zu schützen. Und unsere Verantwortung ist auch zu vielen Teilen Ihre Verantwortung.

**Umwelt**

Neulich machten wir, Petra und ich, einen frühen Spaziergang am Sonntagmorgen

durch unsere Felder mit zahlreichen Blühstreifen, besonderen Pflanzengruppen, Hochstamm-bäumen mit reichlichem Behang an Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Nüssen. Wir konnten dabei besondere Insekten und Vögel beobachten. Dieser Aufbau einer großen Artenvielfalt muss fortgesetzt werden!

Was viele immer wieder vergessen: Die Umwelt bzw. die Natur ist ein Allgemeingut, und nicht der Besitz Einzelner oder einer Generation. Sie muss nicht





nur für unsere Kinder und Enkel geschützt werden, sondern auch für alle, die danach kommen und für die Tier- und Pflanzenwelt! (Immerhin waren sie zuerst da!)

Es erfordert Mut seitens der zuständigen Politiker\*innen, den Lobbyist\*innen standzuhalten. Genau das erwarten wir von den zuständigen Ministerien: langfristige Werte gegen kurzfristige Interessen zu verteidigen und vor der Zerstörung zu bewahren. Wir erwarten aber auch von jedem Einzelnen sich über sein (Umwelt-) Verhalten bewusst zu werden und dieses gegebenenfalls zu überdenken. Jeder noch so kleine Schritt ist ein Schritt in die richtige Richtung.

### Artenschutz und Umweltmaßnahmen

Als Bioland-Hof mit unseren vielen Artenschutz- und Umweltmaßnahmen sind wir eine Insel der Vielfalt. Dabei setzen wir auch auf tierische Unterstützung. Viele Insekten sorgen dafür, dass Blüten bestäubt werden – so wachsen deren leckere Früchte. Andere helfen bei der Schädlingsregulierung. Die Larven von Florfliege und Marienkäfer fressen beispielsweise Schädlinge wie Blattläuse. Da ist es nur fair, dass wir diese Nützlinge unterstützen. Durch blühende Äcker, üppige Blühstreifen, da-

von haben wir etwa 3500 Meter angesät, und in wilden Hecken (ca. 1100 m) finden sie ausreichend Nahrung. Das freut auch andere Ackerbewohner, wie zum Beispiel das Rebhuhn: Es erwartet sie ein reichhaltiges Buffet an würzigen Wildkräutern und knackigen Käfern. Hier können sie nicht nur in Ruhe fressen, sondern auch brüten und ruhen.

Was Bio hier bewirkt, zeigt ein Vergleich: Auf einem Quadratmeter ökologisch bewirtschaftetem Feld befinden sich im Durchschnitt 277 Blüten. Auf der gleichen herbizid-behandelten Fläche lediglich bis zu drei geöffnete Blüten.

### Ökologisches Leben

Ökologisches Leben heißt nicht nur Verzicht auf Spritzmittel und ähnliches, sondern auch hinter dem zu stehen was man tut. Und das tun wir mit vollem Herzen. Was das bedeutet, ist vielen oft nicht klar, was für uns schon Alltag ist. Dazu gehört zum Beispiel, so wenig wie möglich das Auto zu benutzen, und wenn es nötig ist, Fahrgemeinschaften zu bilden. Darauf zu achten, was und wie wir essen. Damit ist nicht der Verzehr von Bio-Lebensmitteln gemeint (was ja sowieso klar ist), sondern auch die Einschränkung des Fleischkonsums, nur so viel zu kochen, wie man tatsächlich isst und wenn doch etwas über

bleibt, dies dann nochmal zu verwerten, anstatt es wegzuschmeißen. Auch das Thema „bewusst genießen“ fällt darunter. Sein Essen nicht einfach reinschlingen, sondern wissen und genießen, was man da Gutes hat. Natürlich muss man auch über die Lebensmittel hinaus denken und seine freie Zeit draußen in der Natur mit Familie und Freunden genießen. Dankbar sein, dass wir noch Natur genießen können, und dafür kämpfen, dass auch den Generationen nach uns dieser Luxus noch möglich ist.

### Verpackung und CO<sub>2</sub>

Sie als Kunden nehmen in erster Linie wahr, wie die Ware verpackt bei Ihnen ankommt. Das Thema Verpackung/Müll/Plastik betrifft aber auch schon die Anlieferung durch unsere Zulieferer. Da der regionale Anteil bei uns schon immer sehr hoch war, z.T. auch von Kollegen direkt, kommt nun fast das gesamte Obst und Gemüse in Mehrwegkisten zu uns. Denn seit diesem Jahr sind es nun auch die Produkte der Gebrüder Verbeek (frühe Gurken, Auberginen, Paprika, wenn wir noch keine oder schon keine mehr haben) und Chicorée. Unser Großhändler Weiling hat das für uns als Kunden errechnet, für 2017 heißt das z.B.: Bei über 14.000 Mehrwegkisten mit Obst und Gemüse, die wir eingekauft haben, die auf knapp 2000 Transportrollis ohne Plastikschilder geliefert wurden, bedeutet das > 20.000 qm Einsparung Plastikfolie und > 7 t Kartonagen und entspricht einem CO<sub>2</sub>-Äquivalent von etwa 1800 kg CO<sub>2</sub>. Und das ist ja nur ein Anteil des Obst und Gemüses, von dem wir diese genauen Zahlen nun haben.

Im Ökokisten-Verband erstellen wir eine zunächst vereinfachte CO<sub>2</sub>-Bilanz aller Betriebe, um uns da zu vergleichen und Ansätze zur Verbesserung zu bündeln.

#### Kleine Info am Rande:

507 Bäume bräuchte man, um 63,42 t CO<sub>2</sub> zu binden. Diesen (Ausstoß-)Wert ersparen wir der Umwelt jedes Jahr durch die eigene Produktion von Strom aus Solarenergie, den Bezug von Naturstrom sowie die kontinuierliche Verbrauchsoptimierung.



## Wirkung im Umfeld und Netzwerke

Eine großartige Nebenleistung unseres Hofes ist unsere gute Vernetzung in der Bio- und Ökoszene der Region. Und unser positiver Beitrag zur Ökologisierung unseres Umfeldes. Das beste für alle sichtbare Zeichen ist das große Hoffest jedes Jahr, welches ja auch im vergangenen Jahr wieder phänomenal war!!

Viele weitere Aktionen haben Sie vielleicht nur am Rande mitbekommen. Oft haben wir im Newsletter oder auf Facebook berichtet. Deshalb hier noch eine kurze und beeindruckende Bilanz dieser Aktivitäten in 2018/19:

- Die engsten Vernetzungen bestehen mit den Gruppen, Regionalwert AG, SoLaWi, GemüseAckerdemie, NABU, BUND, Bioland, Lebensmittel-fair-teilen, Regionalgruppe „Oberer Niederrhein“ und der Bio-Region Niederrhein. In den letzten drei sind wir durch aktive Mitarbeit besonders stark beteiligt.
- Saatgutfestival an der Geschwister-Scholl-Schule-Düsseldorf
- Teilnahme am „Tag der Erde“ im Ökotopt Heerdt
- Bustour Bio-Region Niederrhein im April und Oktober mit insgesamt 70 Mitfahrer\*innen
- ADFC-Sternfahrt Düsseldorf mit Lastenrädern von uns
- Demonstration „March against Monsanto“

to“, „Hambi bleibt“ mit vier Bussen (200 Demonstranten) und drei Traktoren und „Wir haben es satt“ in Berlin

- Pfadfinderlager hier auf unserem Klee-gras
- Teilnahme am Stadtradeln Kaarst (Wir waren die Firma mit den meisten Kilometern (vor IKEA))
- Stand auf dem Umweltmarkt der Transition Town-Bewegung Neuss
- Aktive Unterstützung der Gemüse-Ackerdemie um Anette Bartmer
- Weinprobe San Vicario
- zahlreiche Gruppentreffen Regionalgruppe „Oberer Niederrhein“
- Der BUND/NABU hat bei uns auf dem Hof dreimal Apfelsaft gepresst
- Sommermusic 2019 JBM, mit fast 200 Besucher\*innen
- Hoffest 2018 mit 60 Ständen und über 4000 Besucher\*innen
- NABU-Aktionstag mit einem Falkner mit etwa 200 Besucher\*innen, trotz Regen
- Dreimal Nachernte-Termine mit über 1000 Nachsammler\*innen
- Rund 50 Führungen

Weitere Tätigkeiten und Entwicklungsschritte sind eher überbetrieblicher Art: Die Ökolistenerzeugergemeinschaft NRW wurde 2007 von uns mitgegründet, um die regionale und saisonale Herkunft unserer

Zuhandelsware zu verbessern und zu sichern.

2014 folgte die Bio-Region Niederrhein mit einer ähnlichen Zielrichtung, vor allem zur besseren Kundeninformation.

Die Mitarbeit in den Gremien der Ökolisten e.V., von Bioland auf Regional- und Landesebene, sind Folgen unseres Bestrebens regionale Netzwerke auf- und auszubauen, den Markt für Bio-Lebensmittel weiter zu entwickeln und neue Betriebe zur Umstellung auf Biolandanbau zu bewegen.

Eine tolle Geschichte ist die Gründung einer Futter-Mist-Kooperation mit Petra und Peter Zens, welche 2016 ihren nur sechs km von uns entfernten Milchviehbetrieb Schauhof auf Bioland-Anbau umgestellt haben und von denen wir hoffentlich bald Milch von Bioland-Kühen, gefüttert auch mit unserem Klee-gras, verkaufen dürfen. Sie bauen zurzeit an einer kleinen Molkerei, um die Milch zu pasteurisieren und Joghurt herzustellen (siehe auch extra Artikel und die Einladung zu einem Nachbarschaftsbesuch).

Außerdem sind wir, Petra und Heiner, immer politischer geworden. Denn mittlerweile reicht uns nicht mehr nur die Aktivität auf unserem Hof, um diese Gesellschaft zu verändern. Wir mischen uns immer mehr ein. Denn wir wollen mit unserem

ANZEIGE



[www.tischlerei-van-neuss.de](http://www.tischlerei-van-neuss.de)



Möbel nach Maß



Individuelle Küchen



Badeinrichtung



guten Beispiel vorangehen und andere anstecken. Zum Beispiel bei der Förderung und Mitarbeit in Organisationen, die den Umbau hin zu einer sozialeren und ökologischeren Gesellschaft fördern.

Da die Vernetzung und unser Umfeld ein Teil von uns ist, an dem wir Sie teilhaben lassen wollen, haben wir einige der Organisationen, mit denen wir zusammenarbeiten, gebeten ein kurzes Portrait von ihnen und ihrer Arbeit zu schreiben.

**Die Ergebnisse sehen Sie hier:**

## Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – der Lammertzhof macht mit!

von Christian Heilwagen

Seit 2012 rettet die foodsharing-Bewegung täglich gute Lebensmittel vor dem Müll. Wir verteilen sie ehrenamtlich und kostenfrei im Bekanntenkreis, der Nachbarschaft, in Obdachlosenheimen, Schulen, Kindergärten und über die Plattform [foodsharing.de](http://foodsharing.de). 200.000 Menschen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz nutzen regelmäßig die Internetplattform nach dem Motto: „Teile Lebensmittel, anstatt sie wegzuerwerfen!“. Inzwischen engagieren sich darüber hinaus 60.000 Menschen ehrenamtlich als Foodsaver\*innen, indem sie überproduzierte und unverkäufliche Lebensmittel von Bäckereien, Supermärkten, Kantinen, Bauernhöfen und Großhändlern abholen und verteilen. Das geschieht kontinuierlich über 500 Mal am Tag bei über 5000 Kooperationspartnern.

Seit Juli 2016 ist der Lammertzhof einer dieser Kooperationspartner. Seitdem konnten wir hier bei ca. 230 Abholungen über 15.000 kg unverkäufliche Lebensmittel vor dem Kompost bzw. vor dem Pflug

retten. Mit dem Begriff unverkäufliche Lebensmittel sind z.B. angefressene Rote Beete, geschossener Salat und gepplatzter Kohl gemeint. Auch unförmige oder optisch nicht ansprechende Lebensmittel, die nicht als 2. Wahl im Hofladen oder im Gemüse-Abo verkauft werden können, retten und verteilen wir weiter. Le-

bensmittelretten auf dem Lammertzhof bedeutet meist nicht, fertig gepackte Kisten mit Lebensmitteln bereitgestellt zu bekommen, wie es bei Supermärkten der Fall ist. Beim Lammertzhof geht's auf die Felder. Zwei Mal pro Woche treffen sich bis zu acht Foodsaver\*innen auf dem Lammertzhof, erhalten eine kurze Einweisung, was nachgeerntet werden darf, und dann geht's auch schon für alle aufs Feld.

➔ [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)

## Bio und Natur – beim Lammertzhof pur Von der NABU-Ortsgruppe Kaarst



Ortsgruppe Kaarst

Viele Projekte für die Natur im Raum Kaarst haben wir im Laufe der Jahre angestoßen

und durchgeführt.

Unter anderem:

- Krötenrettung an der Broicherseite. Seitdem begeisterte Unterstützung aus der Kaarster Bevölkerung.
- Die Pflanzentauschbörse im Frühjahr, welche sich zu einer willkommenen festen Einrichtung entwickelt.
- Der Tuppenhof wird zum Domizil. Dort Betreuung der Streuobstwiese, der Wiesenfläche und des Kräutergartens. Einrichtung eines Insektenhotels.
- Apfelernte und Verwertung im Saftmobil des NABU und BUND auf dem Lammertzhof.
- Zwei „Hotels“ für Schleiereulen werden eingerichtet, jeweils auf dem Tuppenhof und auf dem Lammertzhof.
- Amphibienkartierung in den Tümpeln am Kaarster Klärwerk.
- Seit 2016 gibt es eine neue NAJU-Gruppe.
- 2018 Spende von zehn Apfelbäumen an den Lammertzhof.

Wir gratulieren Petra und Heiner Han-

nen zum 30-jährigen Jubiläum und danken für die gute Zusammenarbeit bei unserem gemeinsamen Bemühen zum Artenschutz; speziell zum Schutz der Insekten, Vögel und einheimischen Pflanzen.

## Die Solidarische Landwirtschaft Düsseldorf (Solawi)

2016 haben wir Düsseldorfs erste selbstorganisierte solidarische Landwirtschaft gegründet. Wir, das sind engagierte Menschen aus Düsseldorf, Neuss und der Kaarster Umgebung. Der Bioland Lammertzhof hat uns Ackerland bei Kaarst-Büttgen verpachtet, Starthilfe gegeben und ist seitdem Unterstützer, Ratgeber, Freund und Partner für uns.

Auf unserem Acker bauen wir Gemüse und Kräuter für über 100 Menschen nach den Grundsätzen ökologischer Landwirtschaft an. Gemeinsam teilen wir uns die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte unserer Landwirtschaft. Unsere Mitglieder finanzieren über monatliche Beiträge die Landwirtschaft und nicht das einzelne Lebensmittel. Unsere Solawi lebt von der Mitarbeit und dem Miteinander vieler Menschen. Die Ernte wird gemeinsam gestemmt, und in vielen weiteren Bereichen ist die Mitarbeit der Mitglieder gefragt.

Interessierte sind herzlich eingeladen uns auf unseren monatlichen Stammtischen oder bei den Acker-Aktionstagen kennen zu lernen. Wir sind keine Gemüse-Abo-Kiste! Hier empfehlen wir den Bioland Lammertzhof. :-)

Wir danken Heiner und Petra und allen Mitwirkenden auf dem Lammertzhof für ihre tolle und wichtige Arbeit. Wir sind



unendlich dankbar für so viel motivierende und aktive Unterstützung, dank der unser Projekt überhaupt erst an den Start gehen konnte.

**Herzlichen Glückwunsch zum 30-jährigen Jubiläum!!!! Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre und Momente!**

➔ [info@solawi-duesseldorf.de](mailto:info@solawi-duesseldorf.de)

➔ [www.solawi-duesseldorf.de](http://www.solawi-duesseldorf.de)

➔ [www.facebook.com/solawiduesseldorf](https://www.facebook.com/solawiduesseldorf)

## Bienen auf dem Lammertzhof von Ursula Irwin



Seit 2016 stehe ich mit meinen Bienenvölkern auf dem Lammertzhof.

Es war immer mein Anliegen die Bienen in einer möglichst unbelasteten und natürlichen Umgebung zu halten, und ich habe mich daher sehr gefreut, dass Heiner Hannen und seine Familie mir im Sommer 2016 ermöglicht haben, Bienenvölker auf ihrem Hof aufzustellen.

Imkern ist ein sehr abwechslungsreiches und faszinierendes Hobby. Es ermöglicht Einsichten in das Leben der Insekten und ihr vielfältiges Zusammenspiel mit der Natur.

Zu den Aufgaben des Imkers gehört es, sich regelmäßig um die Bienen zu kümmern, darauf zu achten, dass sie gesund bleiben und im Spätsommer für ausreichend Futter zu sorgen, damit die Insekten gut über die kalte Jahreszeit hinwegkommen. Im Winter halten die Bienen eine Ruhephase ein.

In den ersten Monaten des Jahres beginnt das Volk zu wachsen und neue Bienen aufzuziehen. Dafür sammeln die Bienen Nektar und Pollen zur Aufzucht der

Brut und sind dabei auch fleißige Bestäuber von Nutz- und Wildpflanzen. Der gesammelte Nektar wird von den Bienen in Honig umgewandelt.

Im Frühjahr und im Sommer ist die gesammelte Honigmenge der Bienenvölker größer als der Eigenbedarf, sodass ein Honigvorrat in den Waben angelegt wird. Diesen kann der Imker für die Ernte nutzen. Ich schleudere in der Regel 2-mal im Jahr, den Frühlings- und den Sommerhonig.

Der Lammertzhof sorgt durch vielfältige Maßnahmen (Blühstreifen, Brachflächen...) für ein reiches Trachtangebot für Insekten. Die Honigbienen fliegen allerdings in einem Radius von ca. zwei bis drei km und haben vielleicht auch auf den Blumen und Bäumen in den Gärten in Büttgen und Vorst gesammelt.

## Farmers for Future – Ökolandbau für das Klima

Die ökologischen Landwirt\*innen stehen zusammen für eine klimafreundliche Landwirtschaft. Als die „Fridays for Future“-Proteste zur Bewegung wurden, sagte sich Landwirt Jakob Schererz vom Bauckhof Stütensen: „Wir müssen was tun, ein Weiter-so ist keine Option! Die Schülerinnen und Schüler, die freitags für ihre Zukunft und die unserer Erde auf die Straße gehen, treten dafür ein, dass unsere Wirtschaftspolitik zu einer Klimapolitik wird. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler – die „Scientists for Future“ – unterstützen ihre Forderungen mit Fakten. Bereits heute setzen wir Bio-Bäuerinnen und -Bauern uns auf den Höfen fürs Klima ein – und wollen dabei noch besser werden. Jetzt ist es an der Zeit, dass wir uns solidarisieren!“

Zahlreiche Bio-Bäuerinnen und -Bauern aus unterschiedlichen Verbänden unterstützen die „Fridays for Future“-Proteste der Jugendlichen und haben seitdem die Erklärung der „Farmers for Future“ unterschrieben. Sie fordern eine effektive Klimapolitik, damit auch in Zukunft auf ihren Höfen wertvolle Lebensmittel produziert werden können. Denn Extremwetterereig-

nisse wie Dürren und Überschwemmungen drohen durch den Klimawandel zuzunehmen.

Biobäuerinnen und -bauern tun aber auch selbst etwas, um etwa noch mehr Kohlenstoff in den Böden zu speichern. Sie überdenken immer wieder ihre Fruchtfolgen, um sie noch besser zu gestalten, zum Beispiel durch mehr Vielfalt, Untersaaten oder Zwischenfrüchte. Sie suchen Wege, um den Einsatz von Diesel auf dem Hof zu reduzieren oder um ihre Tiere klimafreundlicher zu halten. Laut einer Meta-Studie des Thünen-Instituts hat der Ökolandbau auf die Fläche bezogen eine positive Wirkung für den Klimaschutz. Durch geringere bodenbürtige Treibhausgasemissionen, einen höheren Gehalt an organischem Bodenkohlenstoff, eine höhere jährliche Kohlenstoffspeicherungsrate und geringere Lachgasemissionen ergibt sich eine kumulierte Klimaschutzleistung des ökologischen Landbaus von 1082 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalenten pro Hektar und Jahr. Die Klimaschutzleistung des Ökolandbaus wird allerdings noch kontrovers diskutiert, wenn es nicht um die landwirtschaftliche Fläche, sondern um Treibhausgas-Ausstoß pro Produkteinheit geht. Weitgehend unbestritten ist das Potenzial des Ökolandbaus, wenn es um die Anpassung an mögliche Folgen des Klimawandels geht. Wichtige Eigenschaften des Oberbodens, die zur Erosionsvermeidung und zum Hochwasserschutz beitragen, wiesen bei einer ökologischen gegenüber einer konventionellen Bewirtschaftung vergleichbare oder bessere Werte auf. Im Hinblick auf Erosions- und Hochwasserschutz zeigte der ökologische Landbau eindeutige Vorteile in Bezug auf die Vor-

sorge. Auch die größere Vielfalt in der Fruchtfolge sowie häufig mehrere wirtschaftliche Standbeine eines Öko-Betriebes können dazu beitragen, dass der Hof bei einem Extremwetterereignis nicht die gesamte Ernte und nicht die wirtschaftliche Grundlage verliert, sondern weiter wirtschaften kann.

**Alle Biobäuerinnen und -bauern, Gärtnerinnen, Winzer, Imker\*innen und Waldbauern sind aufgerufen, mitzumachen!**

➔ [farmers-for-future.de](http://farmers-for-future.de)



## Regionalwert AG Rheinland

von Dorle Gothe



Da war der Lammertzhof von Anfang an als Partner dabei: eine ungewöhnliche Idee, die jetzt schon Früchte trägt: Bürger beteiligen sich durch den Kauf von Aktien an der nachhaltigen Entwicklung der Land- und Ernährungswirtschaft vor Ort. Denn es ist verrückt: obwohl mehr Bio und mehr regional gekauft wird, stellen nicht viel mehr Landwirte im Rheinland auf ökologische Bewirtschaftung um. Und vielfältige Bauernhöfe, handwerkliche Bäckereien und Metzgereien gehen zugunsten großer industrieller Strukturen verloren.

Durch den Aufbau eines Partnernetzwerks und finanzieller Beteiligung sorgt die Regionalwert AG Rheinland dafür, dass es mehr regionale Bio-Betriebe vom Acker bis zum Teller gibt. Dabei werden auf besonders nachhaltige Arbeitsweisen, wie naturschonende Landwirtschaft, regionale Lieferketten, samenfeste Sorten und Zweinutzungsrasen geachtet. Diese Leistungen werden als Gewinn mit Sinn in einem sozial-ökologischen Regionalwert-Partnerbericht anhand von 80 Kriterien sichtbar. Oder auch in dem Regionalwert-Partnerfilm vom Lammertzhof. Landwirtschaft ist so viel mehr als die Produktion von Lebensmitteln, sie trägt große Verantwortung für Artenvielfalt, Bodenfruchtbarkeit, sauberes Wasser, Arbeitsplätze, Klimaschutz – wer zeigt das besser als der Lammertzhof.

Der Lammertzhof hat uns von Anfang an unterstützt und das regionale Partnernetzwerk mit mittlerweile 20 Partnerbetrieben bzw. auch die Kooperation mit der Marke Bio-Region Niederrhein aufgebaut. Mit einem Grundkapital von 1,17 Mio. Euro sind wir vier Beteiligungen eingegangen, am Breuner Hof zur Hofnachfolge, an der

Edelkäserei Kalteiche zur handwerklichen Verarbeitung, zur Existenzgründung von Jochen Groß bei Biohof StadtLandGemüse und am vielseitigen Betrieb Birkenhof zur Hofladenerweiterung. Und hoffen auf die Genehmigung für die Hofmolkerei auf dem Schauhof – dann gibt es auch auf dem Lammertzhof Milch vom Nachbarbauern. Vielen Dank für die Unterstützung und intensiven Diskussionen für nachhaltiges Wirtschaften!

## Gemeinsam vielfältig engagiert – erfolgreiche Naturschutzarbeit in Büttgen

von Aline Foschepoth

Die Stiftung Rheinische Kulturlandschaft gratuliert dem Lammertzhof herzlich zum 30-jährigen Bestehen. Seit 2015 setzen sich unsere Stiftung und der Lammertzhof gemeinsam für den Natur- und Artenschutz in Büttgen ein. So werden mehrere Blühstreifen und ein Artenschutzacker von Heinrich Hannen und seinem Team umgesetzt. Ziel ist es, einen vielfältigen Lebensraum für Insekten und Vögel aber auch alle weiteren Pflanzen und Tiere der offenen Feldflur zu schaffen. Bereits seit 15 Jahren setzt sich unsere Stiftung mit dem Leitsatz „Gemeinsam, vielfältig, engagiert“ für die kooperative Umsetzung von Naturschutzmaßnahmen in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft ein.

Vor allem mit Blick auf unser bevölkerungsreichstes Bundesland NRW ist die landwirtschaftliche Produktionsfläche – unser Boden – eine wertvolle Ressource, die in den letzten Jahrzehnten beträchtliche Verluste hinnehmen musste. So müssen wir daraus bedingt auch einen starken Rückgang der biologischen Vielfalt feststellen. Dieser Verpflichtung zum Erhalt und der Förderung unserer heimischen Tier- und Pflanzenwelt sowie ihrer Lebensräume will sich die Landwirtschaft nicht entziehen.

An dieser Stelle setzt sich unsere Stiftung als naturschutzfachlich und landwirtschaftlich versierter Partner für einen kooperativen Naturschutz mit dem Lammertzhof und mehr als 500 weiteren

Landwirten, Gärtnern und Forstwirten ein, und wir verfolgen in über 200 Projekten das Prinzip „Naturschutz durch Nutzung“. Dem Lammertzhof und seinem vielfältigen Engagement wünschen wir für die kommenden Jahre viel Erfolg.

➔ [www.rheinische-kulturlandschaft.de](http://www.rheinische-kulturlandschaft.de)

## Partner mit großem Herz für Lebensmittel

von Stefan Kreuzberger und  
Valentin Thurn



THE GOOD FOOD verkauft seit über vier Jahren Lebensmittel, die wir in Kooperation mit Landwirten und Produzenten vor dem Müll gerettet haben zum „Zahl', was es dir wert ist-Preis“ in Köln-Ehrenfeld.

Der Lammertzhof ist von Anfang an dabei. Was auf einer von Heiner organisierten Nachernte anfing, ist zu einer festen Partnerschaft gewachsen: Jeden Dienstag fährt das Bauerteam von THE GOOD FOOD nach Kaarst zum Nachernnten. Jeden Dienstag begrüßt uns Heiner in seiner Latzhose und führt uns über die Felder, um uns zu zeigen, was übrig geblieben ist und nachgeerntet werden kann. Jeden Dienstag retten wir so kiloweise wunderbares Bio-Obst und -Gemüse und verkaufen es kurze Zeit später in unserem Laden in der Venloer Straße in Köln.

Lebensmittelverschwendung ist ein ernstes und absurdes Problem: Jedes Jahr landen allein in Deutschland rund die Hälfte unserer Lebensmittel im Müll – das sind bis zu 20 Millionen Tonnen genießbare Lebensmittel.

Veränderung fängt mit „einfach-mal-machen“ an: Zusammen mit dem Lammertzhof retten wir jede Woche wunderbares Bio-Obst und -Gemüse vor der Tonne, setzen uns für eine Wertschätzung von Lebensmitteln ein und zeigen alternative Absatzwege auf.

Wir sind stolz, einen Partner mit Herz zu haben, dem es wie uns um jedes Radieschen, jede Kartoffel und jeden Salat geht.

**Herzlichen Glückwunsch zum 30. Jubiläum und auf viele weitere Tonnen geretteter Lebensmittel!**  
**Das THE GOOD FOOD Team**

➔ Mehr Infos: [www.the-good-food.de](http://www.the-good-food.de)

## Lebensmittel – fair – teilen von Heinrich Hannen

Wir sind Gründungsmitglied beim Verein „Lebensmittel-fair-teilen“ 2012. Mit diesem kümmern wir uns um eine Verwertung von Lebensmitteln, welche sonst weggeschmissen werden und leisten entsprechende Öffentlichkeitsarbeit. Aus diesem Verein heraus sind zahlreiche Aktivitäten entstanden, es wurde gerettetes Gemüse und Brot gegen Spende auf dem Marktplatz Neuss verteilt. Nachernteaktionen werden organisiert, viele davon bei uns auf dem Hof. Regelmäßig finden diese an den letzten drei Samstagen im September statt.

Bei einer dieser Nachernteaktionen lernte Heiner Nicole Klasni von „THE GOOD FOOD“ aus Köln kennen. Daraus entwickelte sich eine feste Rettungsaktion: Jeden Dienstag um 11 Uhr kommen seit-



dem Menschen von „THE GOOD FOOD“ und sammeln aussortierte Kartoffeln, schneiden unansehnliche Salate oder Kohlköpfe für ihren Laden in Köln auf der Venloer Straße, wo diese Lebensmittel gegen Spende an jeden abgegeben werden.

Donnerstags und samstags auch jeweils um 11 Uhr kommen Food-Sharer aus Neuss und Düsseldorf und machen es ähnlich. Das ist schon gut und nachhaltig, was da passiert, und das jetzt schon über Jahre! Das sind schon viele Tonnen von Kompostierung bedrohte Lebensmittel, die doch noch verwendet wurden.

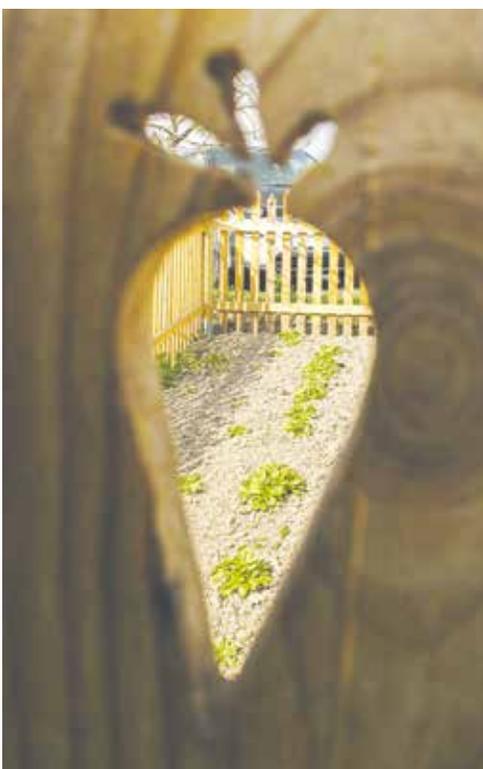
## Ackern schafft Wissen: Die GemüseAckerdemie auf dem Lammertzhof von Anette Bartmer

„Eine Generation, die weiß, was sie isst“ – genau so lautet das Ziel des gemeinnützigen Vereins Ackerdemia, der 2019 mit seinem Bildungsprogramm GemüseAckerdemie knapp 500 Kitas und Schulen auf den Acker schickt. Kinder und Jugendliche haben immer weniger Kontakt zur Natur. Wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie entstehen, ist vielen nicht mehr klar. Genau da setzt die GemüseAckerdemie an: Bis zu 30 verschiedene Gemüse-

arten bauen die Kinder und Jugendlichen innerhalb eines Jahres nach ökologischen Kriterien an – und entwickeln so mehr Wertschätzung für Natur und Lebensmittel sowie ein bewusstes und nachhaltiges Konsumverhalten. Dafür wird ein Gemüseacker als fester Lernort auf dem Kita- oder Schulgelände eingerichtet und über vielfältige Bildungsmaterialien in den Unterricht oder Kita-Alltag integriert. Auch auf dem Lammertzhof gibt es so einen Acker: den Referenzacker der GemüseAckerdemie. Hier testet der Verein den Anbauplan und baut regionale Sorten, wie den Feldsalat „Kölner Palm“, die Buschbohne „Paas Lintorfer Frühe“ oder die Möhre „Lobbericher Gelbe“ zur Saatgutgewinnung für die aktuell 80 Lernorte im Rheinland an.

Mit seinem langjährigen Wissen entwickelt Ackerdemia e.V. darüber hinaus weitere Produkte, Programme und Dienstleistungen, um auch private Haushalte und Unternehmen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Lebensmitteln zu motivieren, wie zum Beispiel das bundesweite Edutainment-Programm „Black Turtle“ zur Bewusstseinsbildung und Erhaltung traditioneller Gemüsearten und -sorten im Kontext von Naturschutz.

➔ Weitere Informationen gibt es unter [www.gemueseackerdemie.de](http://www.gemueseackerdemie.de).



## Unsere Zulieferer

Trotz unseres vielfältigen Anbaus können wir ohne unsere Lieferanten, von denen viele mittlerweile auch Freunde sind, Ihnen nicht das bieten, wie wir es derzeit im Hofmarkt und der Ökokiste tun können. Auch sie machen uns aus und werden nach strengen Prinzipien ausgewählt.

Damit Sie sich einen Eindruck von unseren Zulieferern machen können, haben einige von ihnen uns ein kleines Portrait geschickt:

### Carles KaffeeRösterei

Wir von der Carles KaffeeRösterei haben wie der Lammertzhof unsere Wurzeln in Kaarst (Carlesforst). Mit Leidenschaft für Kaffee verbinden wir traditionelles Rösthandwerk und herausragende Kaffees mit sozialer Verantwortung. Unsere hochwertigen Rohkaffees beziehen wir ausschließlich in Bioqualität und direkt von den herstellenden Kaffeebauern bzw. -kooperativen aus Peru, Äthiopien, Sumatra, Indien u.v.m.

Mit unseren „RoastersUnited“ stehen uns Gleichgesinnte aus ganz Europa zur Seite, die mit uns die besten Rohkaffees als Jahresernte abnehmen. So erhalten wir ausgezeichnete Kaffeequalitäten und die Kaffeebauern überdurchschnittliche Preise von mindestens 50 Prozent über den anderer fair gehandelter Biokaffees.

Und das schmeckst du in jeder Tasse Carles-Kaffee!

In enger Zusammenarbeit mit den Kaffee-Kooperativen gehen wir andere Wege



als im Kaffeehandel üblich: wir arbeiten direkt, transparent, fair und auf Augenhöhe mit unseren Kooperativen. So erhalten wir wertvolle Einblicke in die Produktionsbedingungen unserer Partner und können diese auch mit anderen Kooperativen teilen. Nicht zuletzt bekommen wir für die gerecht bezahlten Rohkaffees ausgezeichnete Kaffeequalitäten.

### Bioland-Hof J. Finke – Johannes Finke erzählt:



Seit 1988 kenne ich Heinrich Hannen. Er machte zu diesem Zeitpunkt ein Praktikum bei der LWK und war mit dem Ökoberater auf unserem Hof zur Umstellungsberatung. (Mit dem Ergebnis, so einen Betrieb kann man wirtschaftlich nicht umstellen.) Wir sind trotzdem diesen Weg gegangen und haben den Betrieb umgestellt.

Im Januar 1989 lernte ich dann seine Eltern auf dem Grundlagenseminar in Bielefeld kennen. Seitdem ist der gute Kontakt geblieben und mit der Eröffnung des Hof Leenders begann auch die Belieferung mit Wurstwaren und vor allem mit Feldgemüse.

Im Jahr 2011 absolvierte mein Sohn Maximilian sein erstes Ausbildungsjahr auf dem Lammertzhof, um andere Vermarktungsformen kennenzulernen. Dadurch hat er auch den privaten Kontakt zu der Familie erhalten.

Wir haben unseren Betrieb in den 30 Jahren durch Zupacht mehr als verdoppelt und den Schwerpunkt auf die Feldgemüseproduktion verlagert. Hier arbeiten wir mit einer fünfjährigen Fruchtfolge und kultivieren auf ca. 60–70 ha 25 verschiedene Gemüsesorten im Satzanbau. Dazu halten wir noch ca. 60 Mastschweine, 650

Hühner & Hähne, eine Damwildherde mit ca. 140 Tieren und zwei Esel.

Wir zählen zu den Leitbetrieben in NRW und führen viele Zwischenfruchtversuche zur Optimierung der Stickstofffixierung durch. Da mein Sohn Maximilian seit zwei Jahren fest im Betrieb beteiligt ist, ist die Zukunft des Betriebes und die weitere Zusammenarbeit gesichert.

### SAN VICARIO Bio-Feinkost aus Süditalien

#### Letztlich geht es um sinnvolle und sinnliche Qualität

Der Lammertzhof war einer der ersten Kunden, die Mitte der 1990er-Jahre begannen, Feinkost von San Vicario in ihrem Hofladen anzubieten. Schon früh fand damit zusammen, was wohl zusammengehört. Für beste Qualität in Sachen Lebensmittel und Essen stehen sowohl der Lammertzhof als auch San Vicario. Danke für so viele Jahre Treue und Engagement!

San Vicario wurde vor fast 25 Jahren von Paolo Fusco in Apulien gegründet. Bis heute wird in kleinen Familienbetrieben und Manufakturen ganz traditionell und handwerklich edle Feinkost hergestellt. Bewusst werden keine industriellen Prozesse genutzt, sondern das Handwerk gepflegt. Denn nur durch handwerkliches Können und Erfahrung entsteht aus besten Rohwaren feinster Genuss. Wichtig ist, bei der Herstellung die Zeit zu geben, die



SAN VICARIO®



ein gutes Lebensmittel braucht. So, wie ein Sauerteig Zeit zum Gehen braucht, ist es für eine gute Pasta unabdingbar, dass sie sehr langsam und möglichst bei Raumtemperatur trocknet. San Vicario verwendet nur frische Zutaten für seine Delikatessen, es kommen keine Verdickungsmittel, Zuckerstoffe oder Tomatenmark zum Einsatz. Eben nur das, was gute Qualität bringt.

Und alle San Vicario-Spezialitäten werden ausschließlich vor Ort in Italien und aus süditalienischem Anbau hergestellt. Das schafft Arbeitsplätze und Einkommen in einer der ärmsten Regionen Europas. Damit junge Menschen nicht die Region verlassen, sondern sich eine sinnvolle Zukunft in ihrer Heimat aufbauen können.

### Bioland Weingut Stefan Kuntz

Auf den hügeligen Ausläufern des Pfälzer Waldes baut unser Familienweingut seine Rebstöcke an. Im südlichen Teil der Pfalz, auch „deutsche Toscana“ genannt, in dem kleinen Weinort Mörzheim bei Landau, finden unsere vielfruchtigen Weißweine und kräftigen Rotweine ihre Heimat.

80.000 Rebstöcke sind auf 18 ha Weinberge verteilt. Die Pfalz ist bekannt durch eine große Vielfalt von Rebsorten. In unserem Gut sind dies Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc, Muskateller, Scheurebe, Silvaner, Chardonnay, sowie Regent, Saint Laurent, Cabernet, Dornfelder und Spätburgunder.

Die nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge hat für uns die Konsequenz des biologischen Anbaus. Wir sind seit 29 Jahren dem Bioland-Verband angeschlossen. Nach deren Richtlinien hegen und pflegen wir unsere Weinberge. Auch im Weinkeller gelten diese strengen Kriterien.



Der Biolandanbau ist in erster Linie gut für Winzer und seine Mitarbeiter, da sie mit den bedenklichen chemischen Präparaten erst gar nicht in Kontakt kommen. Die Natur ist dankbar, weil Artenvielfalt bei Tieren und Pflanzen stark gefördert werden.

Der Weintrinker unterstützt dies so genüsslich und bekommt dazu noch einen erstklassigen, bekömmlichen Tropfen ins Glas. Letztendlich für alle ein Gewinn.

### Rapunzel – wir machen Bio aus Liebe



Rapunzel Naturkost ist einer der führenden Bio-Hersteller in Europa. Begonnen hat alles ganz klein: 1974 gründeten Joseph Wilhelm und Jennifer Vermeulen eine Selbstversorger-Gemeinschaft auf einem Bauernhof mit kleinem Naturkostladen. Bis heute hat sich daraus ein international tätiges Unternehmen mit rund 380 Mitarbeitern entwickelt. Die Idee ist stets die gleiche geblieben: kontrolliert biologische, naturbelassene und vegetarische Lebensmittel herzustellen.

Die Rapunzel-Produkte der ersten Stunde waren Nussmuse, Trockenfrüchte und Müsli. Inzwischen umfasst das Sortiment rund 600 Produkte. Über die Hälfte dieser Produkte wird in Legau im Allgäu hergestellt oder verarbeitet.

Produktqualität steht bei Rapunzel an erster Stelle. Die Kontrollen der Rohstoffe beginnen bereits auf dem Feld. Als Bio-Pionier fördert seit Beginn die ökologische Landwirtschaft. So sind auch eigene Anbauprojekte entstanden. Wir wissen, wo es herkommt: Denn Rapunzel bezieht seine Rohwaren direkt von den Anbauern

und Lieferanten. Dabei sind soziale Gerechtigkeit, faire Preise und Arbeitsbedingungen die wichtigste Grundlage der persönlichen Zusammenarbeit.

Seit vielen Jahren dürfen wir unsere Produkte an unseren Partnerladen Lammertzhof liefern. Wir freuen uns über die gute Zusammenarbeit und gratulieren dem Lammertzhof sehr herzlich. Denn zusammen machen wir „Bio aus Liebe“!

### TREIBholz – gut aufgestellt im Öko-Haus

An ihrem neuen Standort in Korschenbroich hat die TREIBholz GmbH – Bio & Naturwaren seit 1978 – die ideale Umgebung geschaffen, um ihr Bio-Sortiment auch in Zukunft nachhaltig produzieren und vertreiben zu können.

40 Jahre nach ihrer Gründung hat die TREIBholz GmbH ihren neuen Firmensitz im Gewerbegebiet Glehner Heide in Korschenbroich bezogen. Das Gebäude wurde nach ökologischen Gesichtspunkten in moderner Holzarchitektur errichtet und wird CO<sub>2</sub>-neutral betrieben.

Im Oktober 2018 ist das Unternehmen in das Gebäude eingezogen. Die Planung stammt vom Berliner Architekturbüro Magnus Creutzfeldt, für den Bau ist die FH Finnholz GmbH aus Lienen verantwortlich. Das zweischiffige Gebäude mit einer Grundfläche von 570 m<sup>2</sup> birgt eine Hochregal-Lagerhalle, einen Gebäudeteil für Konfektionierung und Kommissionierung mit Büros, Aufenthaltsräume sowie eine Bio-Kosmetik-Manufaktur.



Beheizt wird der neue Firmensitz mit Erdwärme, konventionelle Energieträger werden nicht benötigt. Strom für die Solewärmepumpe, die elektrotechnische Gebäudeausstattung sowie die Maschinen produziert eine 50 kWp-Solaranlage, deren Energieüberschuss ins Stromnetz eingespeist wird. Bernhard Bauer freut sich über den gelungenen Neubau: „Hier an unserem neuen Firmensitz haben wir nun genügend Entfaltungsmöglichkeiten für alles, was uns die Zukunft bringt.“ Dazu gehört der Ausbau der Marke „Savon du Midi“, die das Unternehmen im Februar 2019 übernommen hat und die das bisherige Sortiment optimal ergänzt.

### Back Bord

Back Bord gibt es seit 1991. Seit der Gründung hat Back Bord das Backen mit 100% biologischen Zutaten in all den Jahren kräftig vorangetrieben und in Deutschland mitgeprägt. Doch die Handwerkskunst des Backens hat in dem Familienbetrieb eine wesentlich längere Tradition. Bereits der Urgroßvater war Bäcker und hat aus diesem altherwürdigen Beruf eine Berufung



gemacht, die über Generationen hinaus wirkt; mittlerweile in fünfter Generation.

Große handwerkliche Erfahrung in der traditionellen Verarbeitung ermöglichen den konsequenten Verzicht auf Zusatz künstlicher oder chemischer Backhilfsmittel. Die Bäckermeister lassen den Teigen dafür die notwendige Zeit, in natürlichen Reifeprozessen mit langen Ruhezeiten ihr volles Aroma entfalten zu können. Was nicht nur besser schmeckt, sondern Brote und Backwaren auch bekömmlicher macht und länger frisch hält.

Die Bioland-Vertragsbäckerei beweist jeden Tag aufs Neue, dass toller Geschmack und das Backen mit Zutaten aus streng kontrolliert-biologischem Anbau

kein Widerspruch ist, sondern eigentlich das Natürlichste auf der Welt. Back Bord steht für „reinsten Brotgenuss“, daher setzt man auch in der Backstube kompromisslos auf Qualität nach ökologischen Kriterien. Für den Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe wird das Korn in der eigenen Bio-Mühle schonend gemahlen, für permanente Qualitätskontrollen sorgt das eigene Labor.

Wer backt, hat große Verantwortung. Nicht nur, weil er viele Menschen ernährt – zum einen die Kunden, die die Backwaren genießen, zum anderen die Mitarbeiter, die hier ihr Brot verdienen. Sondern auch, weil es neben der Herkunft vor allem auch um die Zukunft geht. Unser aller Zukunft. Darum engagiert sich Back Bord auf den verschiedensten Ebenen, vom konsequenten Einsatz biologischer Rohstoffe, bis hin zur Unterstützung sozialer Projekte in der Region.

### Bioland Geflügelhof Bodden

Wir sind ein familiengeführter Biolandbetrieb, mit den Schwerpunkten Jung-hennenaufzucht, Legehennenhaltung, Ackerbau und Schafzucht. Seit 2015 sind wir zudem Zuchtstandort der Ökologischen Tierzucht gGmbH (ÖTZ) und wirken aktiv bei der Züchtung eines ökologischen Zweinutzungshuhnes mit.

Zurzeit wird der kontinuierlich gewachsene Betrieb, auf dem alle drei Generationen mitarbeiten, von neun Angestellten

und zwei Auszubildenden unterstützt. Es werden 20 ha Weideland und rund 90 ha Ackerland bewirtschaftet. Angebaut wird hauptsächlich Futter für unsere Tiere (Gerste, Weizen, Triticale, Hafer, Erbsen, Bohnen, Soja, Luzerne, Rotklee und Mais) sowie Kartoffeln und Möhren für den Verkauf. Zudem werden jedes Jahr Kräuter- und Blumenwiesen ausgesät, die eine Oase für die immer weiter zurückgehende Insektenpopulation sind.

In einem Feststall und inzwischen sechs Mobilställen mit sehr viel Auslauf fühlen sich die Hühner wohl und legen leckere Eier. Mittlerweile haben wir auch ganze Stalleinheiten mit Zweinutzungshühnern der Rassen ÖTZ Coffee & Cream belegt, sodass wir auch Zweinutzungseier anbieten können. Da zu jeder Legehenne auch ein Bruder gehört, ziehen wir konsequent zu jeder unserer Hennen auch den sogenannten Bruderhahn mit auf. Das Fleisch des „großen Bruders“ lassen wir zu Würstwaren und Fleischsoßen verarbeiten. Sollten mal zu viele Eier da sein, werden Nudeln hergestellt, die gut mit den Soßen zu kombinieren sind.

➔ Für weitere Informationen besuchen Sie uns auf: [www.biolandbodden.de](http://www.biolandbodden.de) und [www.das-oekohuhn.de!](http://www.das-oekohuhn.de!)

### Berglandkräuter

Die Berglandkräuter aus Hessen bestehen nunmehr seit 24 Jahren am Markt und gehören somit wohl zu den Pionieren im Bereich Bio-Kräuter-Handel. Im Jahr 2010



haben wir, das sind Ute Kern und Monika Rehs, den Betrieb übernommen und führen ihn seither mit drei Mitarbeiterinnen erfolgreich. An unseren Prinzipien und der Firmenphilosophie hat sich in den Jahren jedoch nichts geändert:

## Regionaler Anbau

Eine noch weitgehend unbelastete Kulturlandschaft mit bäuerlicher Prägung ist die Heimat eines Großteils unserer Kräuter: das Hessische Bergland. „Regional“, das heißt kurze Wege und Wertschöpfung vor Ort, Aspekte, die in direktem Zusammenhang mit vernünftigem Wirtschaften stehen.

## Schonende Verarbeitung

Die getrockneten und gerebelten Kräuter werden bei uns im Haus nach eigenen Rezepturen fachgerecht gemischt und ausschließlich von Hand abgefüllt. Diese aufwändige Handarbeit garantiert ein Höchstmaß an schonender Verarbeitung

und kaum Aromaverlust durch Bruch der so wertvollen Ganzblattware. So ist unsere Arbeit mit viel persönlichem Einsatz verbunden. Um bestmögliche Qualität erzeugen zu können braucht es Sorgfalt, Verantwortung, Aufmerksamkeit und Liebe zum Produkt.

## Ausschließlich Bio-Qualität von zertifizierten Anbauern

Wir sind glücklich über die guten Beziehungen zu den qualitätsorientierten Erzeugern unserer Bio-Kräuter, den mehr als zehn Landwirten in Deutschland.

Die Verantwortung gegenüber der Welt in der wir leben bestimmt unser Handeln und ist ein Grund, warum wir ausschließlich „Bio“-Lebensmittel vertreiben. „BIO“ ist eine Einstellung zum Leben, die sich nicht nur in Anbau Richtlinien manifestiert. Es ist vielmehr die ganzheitliche Betrachtung des Produktes.





**adfc**  
Allgemeiner Deutscher  
Fahrrad-Club



**Herzlichen Glückwunsch zu 30 Jahren BIOLAND-Landbau!**

Lammertzhof steht mit Familie Hannen nicht nur für ökologische Landwirtschaft, sondern auch das engagierte Eintreten für den Schutz von Natur, Klima und Umwelt, nicht nur in Kaarst, sondern auch an anderen ökologischen Brennpunkten.

Während andernorts noch nachhaltige Mobilitätskonzepte diskutiert werden, ebnen am Lammertzhof bereits seit Jahren Lastenräder den Weg zu einem schadstofffreien innerstädtischen Lieferverkehr.

Der ADFC Kaarst wünscht Familie Hannen alles Gute für eine erfolgreiche Zukunft bei ungebrochenem gesellschaftspolitischen Engagement!

## ANZEIGE



**Freiwillige Feuerwehr Kaarst**  
Löschzug Büttgen



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir sofort einige

### „Außendienstmitarbeiter m/w“

**Deine Aufgaben:**

- Betreuung / Hausbesuche unserer „Jangjährigen Kunden“ in Kaarst, Büttgen, Driesch, Holzbüttgen und Vorst
- Die Bekämpfung von Bränden
- Die technische Hilfeleistung
- Die Beseitigung von Umweltgefahren

**Dein Profil:**

- Du bist mind. 18 Jahre alt
- Du bist teamfähig
- Du bist bereit, Verantwortung zu übernehmen
- Du bist bereit, Dich regelmäßig fortzubilden
- Du bist belastbar, körperlich und geistig fit

**Wir bieten:**

- Eine interessante, vielseitige u. herausfordernde Aufgabe
- Eine fundierte Ausbildung in Theorie und Praxis
- Den Umgang mit modernster Technik
- Manchmal auch mäßige Arbeitsbedingungen
- Unregelmäßige Arbeitszeiten
- Keine Bezahlung
- Und gelegentlich auch ein Dankeschön

Wenn Du an einer abwechslungsreichen Aufgabe in unserer Branche interessiert bist und Teil eines seit Jahrzehnten am Markt etablierten „Unternehmens“ sein willst, freuen wir uns auf Deinen Anruf oder Besuch. Du findest uns jeden Dienstag ab 18:00 Uhr, im Gerätehaus Büttgen, Driescher Str. 18

**Ansprechpartner:**  
Frank Mathiesen  
Roman Michaels  
Michael Schneider

Löschzugführer  
staufw. Löschzugführer  
Öffentlichkeitsarbeit

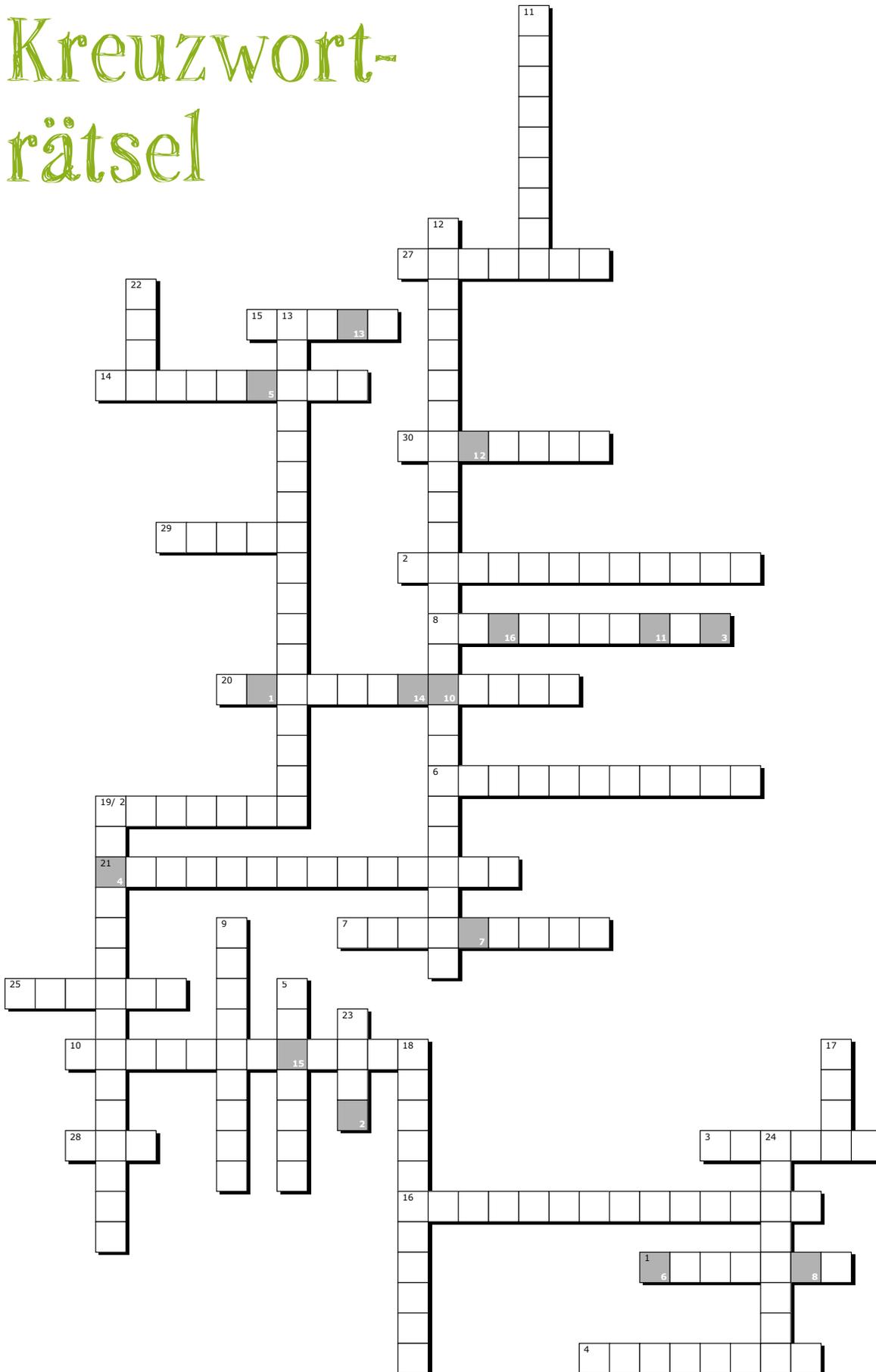
tzf-buettgen@feuerwehr-kaarst.de  
tzf-buettgen@feuerwehr-kaarst.de  
0175-2055515





**Rauchmelder sind Lebensretter!**

# Kreuzwort- rätsel



## Fragen:

1. In welchem Anbauverbund sind wir?
2. Wie hieß der Lammertzhof ursprünglich?
3. Von welchen Tieren haben wir ca. 350 Stück?
4. Wie heißt der Verband für unser Abokiste?
5. Das wievielte Jubiläum feiert der Lammertzhof?
6. Was macht Heiner nächstes Jahr in seiner Auszeit?
7. Womit liefern wir seit 2016 auch Ökokisten aus?
8. Mit wem machen wir eine Olivenölverkostung?
9. Wovon haben wir viele verschiedene Arten bei uns fliegen?
10. Was ist als erstes in unserer Fruchtfolge?
11. Wo wohnt Moritz aktuell?
12. Welchen Titel trägt Lena?
13. Was ist Timo seit Ende Juni?
14. Was macht Vincent zurzeit?
15. Was wurde aus der Garage?
16. Auf welchem Foto sind die meisten Teammitglieder?
17. Wovon haben wir gut 100 Sorten?
18. Welchen Sortimentsvorschlag machen wir für einen kleinen Haushalt?
19. Was findet jeden ersten Sonntag im September statt?
20. Wodurch wird bei der Gemüseaufbereitung bald Wasser gespart?
21. Was macht unseren Acker so fruchtbar?
22. Was liefern uns Zens im Austausch für unser Klee-gras?
23. Wie viele Radkutschen haben wir?
24. Was haben wir 2012 neu eröffnet?
25. Wie heißt der gefleckte Bürohund?
26. Womit heizen wir primär?
27. Wie heißt unsere Mitarbeiterin der ersten Stunde?
28. Was hat Lisa Jaspers bei uns auf dem Hof gemacht?
29. Was war jahrelang Dietmars Aufgabe?
30. Wie hieß Heiners Ur-Ur-Großvater?

1 2 3 4 5 6 7 8 & 10 11 12 13 14 15 16

**Wichtige Termine****23.08.2019 LaBrassBanda-Konzert****01.09.2019 30. Hoffest**

(immer 1. Sonntag im September)

**14., 21. & 28.09. 2019 Nachernte auf dem Lammertzhof**

immer die letzten drei Samstage im September

**20.09.2019 Klimastreik****05.10.2019 Öffentliche Führung****11.10.2019 Tag des Ei****06.12.2019 Weihnachtsbaum-****verkauf** evtl. mit kleinem Weihnachtsmarkt**Änderungen vorbehalten! Bleiben Sie immer aktuell auf unserer Homepage, Facebook und über unseren Newsletter!**

Mehr Geschichten und Infos findet Ihr in der 25-Jahre-Jubiläumszeitung.

**Schlusswort**

Wir hoffen, unsere Jubiläumszeitung hat Euch gefallen.

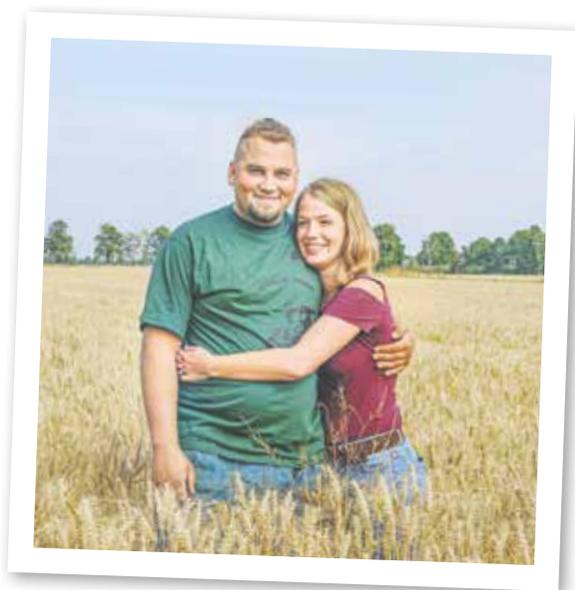
Wenn Euch ein Thema zu kurz gekommen ist und deswegen noch Fragen offen sind, scheut Euch nicht davor uns anzusprechen und nachzufragen. Egal ob im Feld, auf dem Hof oder im Laden, wir haben immer ein offenes Ohr.

Während unserer Öffnungszeiten kann man unseren

Hof immer gerne auf eigene Faust erkunden. Sonst gibt es auch immer die Möglichkeit unseren Hof auf zahlreichen Führungen und Veranstaltungen persönlich kennenzulernen. Zum Beispiel an unserem 30. Hoffest am 1.9.2019!

Wir freuen uns darauf, die nächsten 30 Jahre den Ökolandbau mit Euch voranzubringen und Bio zu leben und erleben!

Eure

**Timo Hannen und Anna-Lena Handschuh****IMPRESSUM****Herausgeber:**Bioland Lammertzhof – Familie Hannen GbR,  
Neu Lammertzhof 1, 41564 Kaarst**Presserechtlich verantwortlich:**Heiner Hannen und Petra Graute-Hannen,  
[info@lammertzhof.de](mailto:info@lammertzhof.de),  
Adresse siehe Herausgeber**Redaktion, Vertrieb und Partnerakquise:**Anna-Lena Handschuh,  
[marketing@lammertzhof.net](mailto:marketing@lammertzhof.net),  
Adresse siehe Herausgeber**Bildnachweis:**Fotografie Talisa Terwey, Urs Kusche und Bioland Lammertzhof  
Firmenportraits Eigentum der Einsender**Layout und Druck:**Heider Druck GmbH,  
Paffrather Straße 102–116, 51465 Bergisch Gladbach  
Gesamtauflage: 30.000

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion.



# Klimaaktionstag in Kaarst

## Verantwortung übernehmen und handeln!

Am 20. September werden weltweit Millionen Menschen für den Klimaaktionstag auf die Straße gehen. Dann demonstrieren wir für die Einhaltung des Pariser Klimaabkommens und gegen die Zerstörung des Klimas. Die spürbaren Veränderungen des Klimas und die klaren wissenschaftlichen Befunde lassen keinen anderen Schluss zu: „Weiter so“ ist keine Option, die uns eine lebenswerte Zukunft sichern kann.

Erstmals werden wir auch in Kaarst dafür demonstrieren, dass die Regierungen endlich konkrete Maßnahmen ergreifen, damit bis 2050 die Erderwärmung auf 1,5°C begrenzt wird. Mit „Fridays for Future“ haben Schülerinnen und Schüler klar gemacht: Wir haben nur diese eine Welt und diese müssen wir retten! Am 20. September wollen wir zeigen, dass die junge Generation nicht allein für dieses Ziel kämpft.

Dieser Tag wird nicht nur der Beginn einer globalen Klimaaktionswoche sein. An diesem Tag entscheidet in Berlin das Klimakabinett, wie die Vereinbarungen von Paris umgesetzt werden sollen. Wir erwarten, dass die Politikerinnen und Politiker ihre Möglichkeiten ausnutzen, um den notwendigen Veränderungsprozess zu einer klimaneutralen Welt bis 2050 voranzutreiben. Das heißt heute in erster Linie, alles zu unterlassen, was das Klimas schädigt, und alles zu tun, was in unserer Macht steht, um die Zukunft von uns allen zu sichern.

Kaarster for Future ist eine Gemeinschaft von Bürgerinnen und Bürgern der Stadt Kaarst. Wir fordern, durch konkretes politisches Handeln das Klima zu stabilisieren und die Klimaziele des Klimaabkommens von Paris umzusetzen. Wir werden mit allen, die sich diesen Zielen verpflichtet fühlen – unabhängig von ihrer politischen und weltanschaulichen Herkunft – darauf drängen, dass Regierungen und Verwaltungen konkrete Maßnahmen ergreifen. Unser Ziel ist es, die Klimaneutralität unserer Wirtschafts- und Lebensweise 2040, spätestens bis 2050 in Deutschland zu erreichen, damit die Bundesregierung die Ziele Klimaschutzabkommen von Paris einhält.

**Freitag, 20. September, 12.00 bis 16.00 Uhr**  
**Neumarkt (Rathaus) in Kaarst**

