



demeter

Hof Rotdorn



Biologisch-dynamische Gärtnerei und Landwirtschaft

Mehr als 50 Sorten frisches Gemüse aus eigenem Anbau

Bio ist nicht gleich Bio. Gemüse aus Demeter-Anbau wird nach sehr strengen Richtlinien erzeugt, die weit über die Bio-Verordnung der EU hinausgehen. Demeter steht seit mehr als 75 Jahren für ökologischen Landbau, bei dem konsequent auf chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel verzichtet wird. Um die Bodenfruchtbarkeit zu erhöhen und die Pflanzen zu stärken, werden spezielle biologisch-dynamische Präparate eingesetzt. Ein Demeter-Hof zeichnet sich darüber hinaus durch einen lebendigen Betriebskreislauf mit artgerechter und fürsorglicher Tierhaltung sowie durch eigenen Futteranbau und Verzicht aus Gentechnik aus.

Hof Rotdorn

Familie Nicole Knemeyer/Rüdiger Korte
Rosenstraße 4

29386 Oberholz-Steimke

Telefon 0 58 32/18 66

Telefax 0 58 32/68 52

Hoffladen: Donnerstag 17 - 19 Uhr,

Freitag 10 - 13 Uhr und 15 - 19 Uhr

Wochenmarkt: Mittwoch und Sonnabend Vormittag in Celle, Stehbahn



Wollschwein Waltraud kennt keinen Stall



Besuch bei Wollschwein Waltraud und seinen Artgenossen: Nicole Knemeyer und Rüdiger Korte mit den Söhnen Arvid (3) und Elias (11) haben die wuscheligen Schweine, die ursprünglich aus Ungarn stammen und das ganze Jahr über draußen leben, besonders gern, weil sie immer zu Streichen aufgelegt und ausgesprochen zutraulich sind. Allein mit dieser bedrohten Haustierrasse kämen die Bio-Landwirte allerdings nicht auf ihre Kosten, dafür wiegen die Wollschweine zu wenig und wachsen zu langsam. „Wir halten sie mehr aus Liebhaberei“, sagt Rüdiger Korte. Während des kleinen Ausflugs zur Schweineweide ist Tochter Ruth-Miriam (8) auf dem Hof geblieben und passt auf ihre Kaninchen, Meerschweinchen, Katzen und all die anderen vierbeinigen Hofbewohner auf.

Eine fröhliche Familie, glückliche Tiere und gesundes Gemüse finden auf Hof Rotdorn in Steimke zusammen

Von **Marion Korth**
Fotos: Gernot Korth

Der Jahreskreislauf schließt sich oben an der Schweineweide und dort beginnt er auch wieder. Waltraud, die ungarische Wollsau, ihre drei Artgenossen und die 39 anderen Schweine haben den Winter über ganze Arbeit geleistet, die Reste des Gemüseanbaus des vergangenen Jahres vertilgt, die Erde mit ihren Rüsseln durchpflügt, Wurzeln und Schädlinge gefressen und den Boden nebenbei mit ihren Hinterlassenschaften gedüngt. Wenn überhaupt, dann möchte man auf dem Demeter-Hof Rotdorn in Steimke Schwein sein. Die Tiere kommen in isolierten Hüt-



ten auf der Weide zur Welt und verlassen diese erst wieder, um nach ungefähr einem Jahr zum Schlachter nach Eschede gebracht zu werden. Bis dahin haben sie viel Zeit, herumzutollen, zu fressen oder sich zu suhlen.

Der Spezialisierung im konventionellen Landbau setzen Nicole Knemeyer und Rüdiger Korte ihr Konzept einer möglichst großen Vielfalt entgegen. Außer den Schweinen halten sie auf ihrem Bio-Bauernhof auch noch Bentheimer Schafe sowie rote Holsteiner Kühe. In der Kühltheke des Hofladens findet sich das Fleisch der Tiere in zahlreichen Verarbeitungsformen wieder: Verschiedene Schinken getrocknet und geräuchert, alle



möglichen Wurstsorten und das Fleisch für den Sonntagsbraten. Die Preise sind zugegebenermaßen saftig, aber der Vergleich zur Supermarktware hinkt ohnehin. Denn 39 Schweine auf der Wiese, nur gefüttert mit dem, was der Hof hergibt, haben eben nichts mit Massentierhaltung in der geschlossenen Halle zu tun. Man braucht entweder ein sehr dickes Portmonnaie oder aber man verändert seinen Fleischkonsum“, sagt Korte. Dann könne es sich fast jeder leisten, gesund produziertes Fleisch zu kaufen.

Auch das Gemüse ist immer gut für Geschmackserlebnisse. „Wir machen keinen Feldgemüseanbau so mit Möhren und Kartoffeln, sondern wir machen eher das Besondere“, sagt Nicole Knemeyer. Dann zeigt sie uns den „Kindergarten“ des Hofes. Hier wächst heran, was bald zweieinhalb Hektar Anbaufläche (auf einem Hektar wachsen Kürbisse) füllt. Das 380 Quadratmeter große Gewächshaus ist ihr bevorzugter Arbeitsort. In Einzeltöpfen und auf großen Saappaletten hat sie die Pflänzchen vorgezogen, die in diesem Jahr reiche Gemüseernte bringen sollen: 40 verschiedene Tomatensorten, mehr als 60 verschiedene Kürbisse, darüber hinaus Salate und Kohl in allen möglichen Farben und Formen, jede Menge Kräuter, Auberginen, Andenbeeren und sogar Artischocken.

Aber beim lilafarbenen Blumenkohl oder rotem Mangold ist längst noch nicht Schluss mit dem Farbenrausch im Gemüsebeet, das gleichzeitig auch Blumengarten ist. Cosmeen, Ringelblumen, Malven oder Margariten sehen fröhlich aus, vor allem aber verbinden sie mit ihrer Schönheit echten Nutzen. Von den Blüten lassen sich nämlich nicht nur Menschen, sondern auch Insekten beflügeln. „Die Blumen locken Nützlinge an“, sagt Nicole Knemeyer. Diese biologische Form der Schädlingsbekämpfung funktioniert prima – auch im Gewächshaus.

Chemische Spritzmittel und synthetisch hergestellte Dünger sind im biologischen Landbau tabu. Auf einem Demeter-Hof, dessen biologisch-dynamische Bewirtschaftung auf den von Rudolf Steiner begründeten anthroposophischen Grundsätzen erfolgt, werden allerdings einige spezielle „Zutaten“ benötigt, um den Boden lebendig und die Pflanzen gesund zu halten. Die Kompostpräparate werden unter anderem aus Brennnesseln und Kamillenblüten hergestellt. Das Hornmistpräparat wird in einem ausgehöhlten Kuhhorn gelagert und vergraben. Außerdem geben die Mondzyklen an, wann die beste Zeit zum Aussäen oder Pflanzen ist.

Das hört sich alles ein bisschen nach Zauberei an, selbst Landwirt Korte war anfangs skeptisch.

„Nach vier Wochen Lehre auf einem Demeter-Hof war für mich klar: Das machst du nie!“ Dann kam aber doch alles anders. Noch während der Ausbildung stellte Korte den elterlichen, bislang im Nebenerwerb bewirtschafteten Hof um. Seit zwölf Jahren wird er nun nach den strengen Demeter-Grundsätzen geführt. Und die Erfahrungen zeigen: Das Prinzip funktioniert, die Gemüsequalität ist 1a, der Boden gesund, der Tierarzt ein ganz seltener Gast. Und: „Wir sind die erste Generation, die allein von diesem Betrieb lebt“, sagt er nicht ohne Stolz.

Bevor Korte Vollerwerbs-Landwirt wurde, hatte er im VW-Werk gearbeitet. „Das hatte auch seine Vorteile“, meint er. 40 bis 50 Stunden in der Woche ist er nun allein mit der Vermarktung beschäftigt, die Abende sind mit Bürokratie gefüllt und irgendwann muss die Feldarbeit ja auch noch gemacht werden. Und trotzdem: „Ich liebe meine Woche so wie sie ist“, sagt der Landwirt.



Arvid hat vom Silagehaufen aus den besten Überblick über die große Schweineweide.



Im beheizten Gewächshaus zieht Nicole Knemeyer Gemüse und Blumen in großer Vielfalt heran. Allein 40 verschiedene Tomaten- und an die 70 Kürbissorten hat sie in Kultur. Beeindruckend ist auch die Vielfalt im Kräuterbeet. Ein Teil der Ernte wird gleich im Hofladen verkauft, wo Rüdiger Korte gerade an der Waage steht.

Das Landleben hat noch einen weiteren großen Vorteil für die Familie mit den drei Kindern, Arvid (3), Ruth-Miriam (8) und Elias (11). „Ich kann arbeiten und die Kinder trotzdem immer um mich herum haben“, sagt die Mama.

Zweimal in der Woche fährt der Verkaufswagen des Hofes Rotdorn zum Markt nach Celle. Außerdem wird ein Großhändler mit Gemüse beliefert, das dann von Steimke bis nach Hamburg verteilt wird. Der Hofladen hat donnerstags von 17 bis 9 und freitags von 10 bis 13 und von 15 bis 19 Uhr geöffnet. Die Kunden schätzen die gebotene Frische und die Vielfalt. Das haben die beiden Landwirte jetzt sogar schriftlich. Erst kürzlich erhielten sie nach einer Leserumfrage des Naturkostfachblattes „Schrot und Korn“, bei der bundesweit

2400 Betriebe in sieben Kategorien bewertet und 192 ausgezeichnet wurden, eine Gold- und eine Silber-Urkunde. „Das hat uns gefreut, es ist schön zu wissen, wo wir stehen“, sagt Nicole Knemeyer.

Ein solche Auszeichnung bestärkt die Familie. Und Kraft können Korte und Knemeyer nicht nur wegen der langen Arbeitstage gebrauchen. Der Bio-Landbau ist keine Insel der Glückseligen. Um bestehen zu können, braucht es Kreativität und immer wieder neue Einfälle. Einer wie der vor acht Jahren, als auf Hof Rotdorn schon fleißig Kürbisse wuchsen, längst bevor andere den Trend aufgriffen. Auch mit dem Artischockenanbau haben die Landwirte wieder einmal eine Marktlücke gefunden. „Es macht Spaß, immer wieder etwas Neues auszuprobieren“, sagt Nicole Knemeyer. das Gewächshaus ist ihr Versuchslabor, hier experimentiert sie mit dem, was die Samentüten hergeben. Und das ist manchmal mehr als ihrem Mann lieb ist. „Was? Das sind alles Blumen?“ fragt er sie beim Gewächshausrundgang. Sie lächelt nur: „Darüber diskutieren wir jedes Jahr!“ ●

