



AUF HOF KLOSTERSEE KULTIVIERT UND VEREDELT

Die farbige Lebendigkeit des Lichtkornroggens

Wenn Knut Ellenberg von seinem Lichtkornroggen erzählt, entstehen vor den Augen der Zuhörer selbst an trüben Tagen leuchtende Farben. Genüsslich lässt sich der Bauer von Hof Klostersee allein schon den Namen auf der Zunge zergehen: Liiiiiicht-korrnn-rogggggen. „Ein ganzes Universum tut sich da auf“, lächelt er verschmitzt und lädt gern ein in dieses Universum einer biodynamisch gezüchteten Getreidesorte, die hier im Norden mit Freude und einer Portion Stolz angebaut wird.

Züchter ist Karl-Josef Müller aus Darzau (Züchterporträt auf Seite 32). Er entwickelte innerhalb von etwa zehn Jahren die genetische Basis für diese neue Roggensorte mit hellen Körnern, wie sie früher in Mitteleuropa häufiger anzutreffen waren. Erst die neuzeitliche Roggenzüchtung hatte die grau-grünen Kornfarben bevorzugt und die hellkörnigen Sorten verdrängt. Müller nutzte für die Entwicklung seines Lichtkornroggens über lange Jahre biodynamisch angebaute Roggensorten, unter anderem auch den sogenannten Schmidt-Roggen der Linie Irion (Seite 32). Seit 1989 wurde dafür in der Getreidezüchtung Darzau Ähre für Ähre, ja sogar Korn für Korn ausgelesen, vom Wind bestäubt und im Wechsel von winter- und sommernahem Anbau auf leichten bis mittleren Böden unter Demeter-Bedingungen auf Betrieben der Region kontinuierlich angebaut. Der lange Weg zur neuen Sorte ist übrigens für alle Interessenten transparent und kann im Internet nachgelesen werden. Das gehört zu den Prinzipien der Assoziation biodynamischer Pflanzenzüchter und ist Bestandteil der Demeter-Richtlinien für Züchtung. Die Öko-Pioniere waren die Ersten, die sich überhaupt Vorgaben für diesen wichtigen Bereich auferlegten – um Qualität von Anfang an zu ermöglichen. Und nur bei Demeter gibt es zertifizierte Sorten aus der Züchtungsarbeit. Lichtkornroggen war die erste biodynamisch gezüchtete Sorte, die diese Anerkennung bekam. Vom Bundessortenamt wurde er am 23. 9. 2011 als erste Erhaltungssorte zugelassen.

Hell und glänzend auf dem Frühlingfeld

All das hat Knut Ellenberg im Hinterkopf, wenn er sein Lichtkornroggenfeld besucht. Sein Herz geht auf angesichts der Helligkeit, Lichtfülle und des Glanzes im Frühjahrs-wachstum. Nach dem Dreschen wird auch das Stroh mit die-



Für Knut Ellenberg geht es auf Hof Klostersee um Erhalt und Aufwertung der Böden

ser charakteristischen Färbung begeistern. Aber bis dahin sind noch ein paar Monate Zeit.

Bei der Aussaat im September hat der Landwirt rund 100 Kilo Saatgut pro Hektar gestreut. „Dabei darf nicht viel Erde drauf“, erläutert Ellenberg. „Der Lichtkornroggen will die Glocken läuten hören.“ Auf Klostersee ist er als letzte Kultur in der siebenjährigen Fruchtfolge dran – also nach Klee gras, Weizen, Raps, Dinkel, Gerste, Hafer-Erbsen-Gemenge und Triticale. Jetzt nach dem Winter strahlt die längst gekeimte Saat in lichthem Grün über den satten Umbratönen der Ackerkrume.

Bald wird das Lichtkorn halbhoch stehen und das typische „Blaue Band des Roggen“ erscheinen lassen. Es durchzieht nach dem Ährenschieben auf halber Höhe horizontal den Bestand. Hier im Lichtkornroggen wirkt dieses sonst so schwere blaugrüne Band wie aufgehellt. Es kontrastiert die Grüngelb-Nuance der Gerste mit dem festeren Ton des Hafer. Für den geschulten Blick von Knut Ellenberg zeigt sich dahinter noch mehr: „Da scheinen alle anderen Kulturen mit ihren jeweiligen Qualitäten durch.“



Die Klostersee-Menschen (von links nach rechts: Alberto Ariberti, Gerlinde Ariberti, Sophie Kraul, Jonathan Kraul, Knut Ellenberg und Kristine Ellenberg) wollen in einer lebendigen, tragfähigen Hofgemeinschaft nicht nur zusammen arbeiten und leben, sondern auch Zeichen setzen: pflegerisch und behutsam mit der Erde umgehen, neue Formen des Miteinanders finden und kulturelle und soziale Ansätze in das Hofleben miteinbeziehen

Der Roggen blüht offen, seine Pollen ziehen bei Westwind als fruchtbare Wolken über das Feld und erledigen die Bestäubung. Zum Sommer hin gibt der Roggen dann richtig Gas. Hier auf dem trockengelegten Seegrund, der dem Hof seinen Namen gibt, wächst er mannshoch und bleibt dennoch standfest. Auch beim Dreschen macht er den Bauern keine Probleme. „Wir waren vorsichtig mit dem Hornkiesel-Präparat, wir wollten mehr die reife Verbindung mit dem Boden fördern“, verrät Ellenberg. Wie geht das?

Wie sein Kollege Jonathan Kraul, der zweite Bauer der Hofgemeinschaft Klostersee, geht Knut Ellenberg über die Ackerflächen, um feinsinnig zu erspüren, was fehlt. Dann treffen sich die erfahrenen Biodynamiker und tauschen ihre Eindrücke aus. Beim Lichtkornroggen sind sie sich schnell einig: Dem fehlt gerade das Fladenpräparat. Also wird das gerührt und fein vernebelt ausgebracht.

Der Erfolg gibt ihnen recht. Die Bauerskollegen der Gegend müssen täglich an diesem Lichtkornroggen-Feld vorbeifahren. „Da kamen einige und haben gesagt: bei dem Roggen – da stell ich doch auch um auf biodynamisch.“ Kein Wunder,

dass das Klostersee-Team mit leicht stolzgeschwellter Brust daneben steht.

Wie ein kalter Guss wirkt dagegen dann das Telefonat mit der Erzeugergemeinschaft, die nach der Ernteprognose fragt, um einschätzen zu können, was im Herbst an Müller und Hersteller abgegeben werden kann. „Da liegt diese ungewöhnliche, neue Sorte gerade mal einen Euro über dem Preis der normalen Roggensorten“, zuckt Ellenberg mit den Schultern. Eigentlich bräuchte er deutlich mehr, bisher kann die besondere Qualität der Sorte jedoch kaum bis an den Ladentresen hin vermittelt werden. Wie lässt sich das in Zukunft besser ausgleichen?

Körner, Mehl und Backwaren

Glücklicherweise gibt es inzwischen Demeter-Partner wie den Getreidespezialisten Bauckhof, der Lichtkornroggen ganz neu im Kilo-Beutel und als Mehl anbietet, oder Bäckereien wie das Märkische Landbrot in Berlin, die sich von der Begeisterung für Lichtkornroggen haben anstecken lassen.



Hof Klostersee in der Lübecker Bucht

Seit 1987 wird Hof Klostersee biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Direkt an der Lübecker Bucht vor dem Kellenhusener Forst mit seinen uralten Eichen sind hier ein Hofladen, die eigene Bäckerei, eine Käserei, Ferienwohnungen und die Alte(n)scheune als Wohnprojekt für Senioren entstanden. 160 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche an der Ostsee zwischen Grömitz und Kellenhusen säumen den Weg vom Hof bis zum Strand. Rund 80 Hektar sind Ackerland. Raps, Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer-Erbsen Gemenge, Triticale, Rotkleesaatvermehrung und Kleegras werden angebaut, selbst weiterverarbeitet oder an Demeter-Partner weitergegeben. Rapsöl zum Beispiel wird in Hessen gepresst, Getreide geht auch an benachbarte Demeter-Bäcker und die Erzeugergemeinschaft der Demeter Bauern. Ein Anteil der Ernte wird zur Saat – ein weitgehend geschlossener Betriebsorganismus mit individueller Ausprägung – ganz im Einklang mit dem biodynamischen Ideal. Dazu gehört natürlich auch, dass das Futter für die Tiere auf dem Hof selbst angebaut wird. 55 Milchkühe und ihre Nachzucht tummeln sich im Stall und auf den Weiden. Auch der Erhalt samenfester Getreide- und Gemüsesorten wird auf Klostersee gepflegt. Und für den bäuerlichen Nachwuchs wird Ausbildung auf Hof Klostersee seit Jahren großgeschrieben. Sowohl Azubis der Freien Ausbildung Norddeutschland als auch der konventionellen Ausbildung zum Landwirt absolvieren auf dem vielfältigen Betrieb ihre Lehrjahre.



Kristine Ellenberg und das Team in der Hofbäckerei zaubern aus dem Korn vom eigenen Acker ein großes Sortiment an Broten, Brötchen, Kuchen und sogar Torten für den Hofladen



Erdverbunden

Wir arbeiten seit 40 Jahren, als erste Demeter-Erzeugergemeinschaft, auf faire und verantwortungsvolle Weise mit unseren Mitgliedern zusammen.

Genießen Sie tiefgefrorene, ökologisch nachhaltige Kartoffelprodukte direkt von unseren Landwirten!





Jonathan Kraul freut sich, wenn die Ernte gut eingefahren ist und das Korn in Säcke verpackt werden kann



Joachim Weckmann und seine Mitarbeiter backen ein Lichtkornroggenhonigsaltzbrötchen und das Engelbrötchen, das überdies ein soziales Projekt fördert. Der Geschäftsführer und Gründer des Landbrot

trifft Knut Ellenberg im Demeter-Grundlagenforum, als es um die Qualität der Zusammenarbeit über die Wertschöpfungskette hinweg geht. Nach der plastischen Schilderung der Lichtkorn-Geschichte von Klostersee meint er: „Bevor ein Bauer etwas anbaut, kann er sich auch mit seinem möglichen Abnehmer über Preis und Menge austauschen.“

Weckmann ist Mit-Initiator des Märkischen Wirtschaftsverbandes mit dem Markenzeichen „fair & regional“. Wesentlich sind da die runden Tische, die zu jeweils einer Produktgattung stattfinden. Am runden Tisch Getreide sitzen zwei Bäcker, zwölf Bauern und ein Müller zusammen. Wenn sie sich anonymisiert Fairness im Handeln miteinander bescheinigen, darf das Brot, das aus dem entsprechenden Getreide gebacken wird, das auffällige „fair & regional“-Logo tragen. Verbraucherinnen und Verbraucher orientieren sich gern daran.

Wie kommen Preis und Wert in Einklang?

„Wer sich so auf Augenhöhe begegnet, trägt dazu bei, dass aus der Wertschöpfungs- eine Wertschätzungskette wird“, betont Joachim Weckmann. Anbauplanung über zwei Jahre mit fest vereinbarten Abnahmemengen und einer gemeinsam erarbeiteten Preisgestaltung gehören zum Prinzip des runden Tisches. „Da erfahren wir als Bäcker zum Beispiel, dass der Landwirt Geld braucht, um eine neue Maschine anzuschaffen und das bekommt er dann auch schon mal vor der Ernte“, beschreibt Weckmann die Zusammenarbeit. Er ist sich sicher: „Das Gespräch ist heilsam. Es hilft, gemeinsam das Marktgeschehen anzuschauen. Wer wirtschaftlich erfolgreich sein will muss die Bedürfnisse anderer erfüllen.“ Die biodynamische Gemeinschaft stellt sich der Aufgabe. Sie will Begegnungsräume schaffen wie die bei „fair & regional“ und eine Begegnungskultur entwickeln. „Diese durchaus emotionale, soziale Verbindung ist unschlagbar“, so die gemeinsame Überzeugung. Dabei geht es auch darum, die Schöpfungskette sichtbar zu machen und den Mut zu entwickeln, den Preis zu fordern, den es braucht. „Dann bleiben Preis und



Wert nicht länger Gegensätze“, überlegt Joachim Weckmann und dem kann Knut Ellenberg zustimmen.

Die Kunden auf Hof Klostersee sehen es sicherlich ähnlich. Sie genießen es, mit wie viel Phantasie und Liebe Kristine Ellenberg, Barbara Höper und Akelei Klee in der Hofbäckerei aus dem Korn vom eigenen Acker ein großes Sortiment an Broten, Brötchen, Kuchen und sogar Torten für den Hofladen zaubern.

Ob manche von ihnen da sogar die Besonderheit des Lichtkornroggens erfahren, die sich in der Bildekräftearbeit zeigt, dem Wahrnehmen von Kräftewirkungen der Lebensmittel? „Da kommt ein unverwechselbarer Charakter durch, der eine wunderbare Aufrichtung und Helligkeit vermittelt“, erläutert Züchter Karl Josef Müller, der auch einen künstlerischen Sinn für seine Selektion in der Sortenentwicklung nutzt. Ganz unmittelbar auf der Zunge und am Gaumen erlebbar ist, wie locker und angenehm mild die Lichtkornroggen-Brote schmecken. Genau passend zum Farbspiel vom blauen Band über der Ackerkrume im Frühling hin zum Grüngelbton zwischen Gerste und Hafer, oder?

www.klostersee.org

www.abdp.org

www.darzau.de

www.fair-regional.de

Verbraucher zeichnen Genussrechte

Kuhaktie verspricht Naturalzins

Mit dem Projekt „Genussrechte“, auch Kuhaktien genannt, verbindet sich Klostersee noch unmittelbarer mit seinem Umfeld. Engagierte Verbraucherinnen und Verbraucher können sich finanziell beteiligen, damit die Entwicklung des Hoforganismus in allen seinen Facetten ermöglicht wird. Ein Genussrecht ist keine Einlage im Sinne des Aktiengesetzes, sie ist aber in vielen Bereichen vergleichbar mit einer Aktie. Genussrechte sind seit Jahren eine beliebte Finanzierungsform der sozialen Landwirtschaft. Das Klosterseer Genussrecht ist eine Einlage mit Eigenkapitalcharakter. Jeder erhält in Abhängigkeit von dem erwirtschafteten Ergebnis auf seine Einlage eine feste Verzinsung. Im Hofladen kann das Guthaben jederzeit zum Einkauf der hofeigenen Produkte verwendet werden. Wer weiter weg lebt, bekommt den Naturalzins als Paket mit Hoferzeugnissen zugesandt. 200 Genussrechte oder Privatdarlehen im Wert von je 500 Euro werden vom Verein Hof Klostersee angeboten. Damit wird dann ein Teil der Baukosten des neuen Kuhstalls finanziert.

LEIDENSCHAFTLICH GÄRTNERN

Biodynamische Sorten Samenfeste Sorten



GLEICH NEUEN KATALOG
ANFORDERN!
info@bingenheimersaatgut.de
Tel. 06035 1899-0

Entdecken Sie die Lust am Gärtnern!

- ökologisch vermehrte, samenfeste Sorten
- Qualitäts-Saatgut mit hoher Keimfähigkeit
- Robuste, geschmackvolle Sorten Gemüse, Kräuter und Blumen

Übrigens: Unser Saatgut gibt's auch im Bioladen!

bingenheimer
saatgut