

Rückblick - Was war im Jahr 1999?

Es war wieder ein arbeitsreiches Jahr. Und wir haben doch alles zur rechten Zeit erledigen können, ob es die Einsaaten des Getreides, die Pflanzung der Kartoffeln oder der Gemüsekulturen war. Doch dann: die alte Bauernregel; Wie die Saat, so die Ernte! erfüllte sich dann doch nicht. In der Zeit von Anfang Mai bis Ende September gab es keine nennenswerten Niederschläge. Für ein gutes Wachstum der Pflanzen reichte es nicht. Unsere Möglichkeiten die Felder künstlich zu bewässern, ist nicht überall gegeben. Am stärksten betroffen waren unsere Kartoffeln, die bekamen kein Wasser ab. Hier erlebten wir die totale Mißernte, ein schmerzhafter finanzieller Verlust. Das war die schlechteste Ernte, so weit ich zurückdenken kann. Tja, bei den Tomaten gab's da auch Probleme, durch einen Mangel bei der Nährstoffversorgung, verloren wir an die 30 Pflanzen. Das hat uns zwar nicht umgebracht, aber es ist doch ärgerlich, wenn die Tomatenpflanzen bereits 2 Meter hoch sind, und dann langsam zugrunde gehen. Es gibt halt immer wieder Rückschläge. Es war aber nicht alles schlecht. Die trockene Witterung hatte auch ihre guten Seiten. Zur Erdbeerernte Ende Mai, Anfang Juni hatten wir bereits so sommerliche Temperaturen, ohne Regen, das die sonst üblichen Verluste durch Fäulnis, nicht auftraten. Die so erbarmungsvoll scheinende Sonne sorgte für ein vorzügliches Aroma bei den Früchten. Durch die große Hitze war die Erntezeit leider recht kurz. Eine große Menge wurde dann in die Lagerhaltung (Gefriertruhe) verbracht. Nach und nach wurde und wird daraus Konfitüre gekocht. Der Gemüseanbau war insgesamt gesehen doch gut. Von Schädlingen und Krankheiten gab es keine Beeinträchtigungen, auch dank unserer vielen Nützlinge. Speziell die Singvögel, die die Schädlinge vom Gemüse absammeln, und wo diese nicht hinkommen, in den Gewächshäusern zum Beispiel, sorgen Raubinsekten für die Dezimierung. so wird das biologische Gleichgewicht gewahrt. Das ist immer wieder faszinierend. Die Salat- und Kohlrabiversorgung unserer Kunden, mit dem hofeigenen Anbau, klappte sehr gut. Da diese Kulturen eine kurze Kulturzeit haben, müssen sie mehrmals im Jahr angepflanzt werden. Damit es keine Lücken gibt, muß sorgfältig und vorrausschauend angebaut werden. - Das war gut! - Unsere Mutterkuh-Herde sorgte auch 1999 wieder für viel Überraschung.

Zwar sind sie nicht so oft ausgerissen, wie in vergangenen Jahren. Denn seitdem das neue Weidenetzgerät im Einsatz ist, und die Weidezäune sorgfältiger gebaut und auch kontrolliert werden, sind die Ausbrüche erheblich zurückgegangen. Nichts ist schlimmer als wenn sich die Rinder selbständig in der Nacht auf den Weg machen, von der Weide zum Hof. Eine Spur der Vernichtung kennzeichnet ihren Weg. Und dann stehen sie auf dem Hof und machen Randal. Also dann, raus aus dem Bettchen und für Ordnung sorgen.

Das liest sich alles etwas merkwürdig, man muß es erlebt haben. Ja das Landleben ist hart! Die Herde ist zum Ende des Jahres auf 45 Stück angewachsen. Der Verkauf von Tieren gestaltet sich immer noch als schwierig. Als einziger Ausweg bleibt nach wie vor: schlachten und dann das Fleisch direkt an den Kunden verkaufen, oder auf dem Spotmarkt an konventionelle Rinderhalter zu verschleudern. So wird die Herde immer größer! Bei unserer Schweine "Bande" sieht es erfreulicher aus. Da ein Schwein problemlos komplett verwurstet werden kann, ist ein kontinuierlicher Absatz entstanden. Unsere Vermarktung über die Wochenmärkte konnte umsatzmäßig weiter gesteigert werden. Hier haben Anlaß zur Freude, und sprechen unseren Dank an unsere treuen Kunden aus. Der neu eröffnete Hofladen in Hamburg hat sich gut entwickelt, und trägt wesentlich zur Erhaltung weiterer Arbeitskräfte bei. Unsere "Bio ABO- Kiste", die wöchentliche Belieferung unserer Kunden, mit wichtigen Grundnahrungsmitteln wird immer mehr verlangt. Zur Zeit wird ja nur am Dienstag geliefert, aber durch die wachsende Zahl an Kunden werden wir im kommenden Jahr 2000, an zwei Tagen ausliefern.

Die Ökosteuer: leider verdient sie ihren Namen nicht. Der Name läßt die Vermutung zu, das wir biologisch Wirtschaftenden in irgend einer Form dadurch profitieren. Das Gegenteil ist eingetreten. Für elektrische Energie und die Kraftstoffe sind jetzt Mehrausgaben von jährlich 8000-9000 DM für uns zu zahlen.

Betriebsleiter: Heiner Harwege

Einkauf, Verkauf und ABO-Servis: Jörg

Verkauf, Gemüsebau und Hofwirtschaft: Antje und Angelika

Spargelernte, jäten im Gemüsebau: drei Saisonkräfte

1 Praktikanten, das ist die CREW !!!!!!!

Außenstelle:

Bioladen Hamburg, Eppendorfer Weg

Geschäftsführer: Hendrik Harwege

Verkauf und Verwaltung: Birgitt Harwege

Verkauf und Warenwirtschaft: Christa, Victor und drei Aushilfen