



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

Liebe Freundinnen und Freunde,

heute erscheint unser Jahresbrief in neuem Gewand. Wir haben unseren Internetauftritt modernisiert, unser Logo geändert und wir hoffen sehr, dass es Ihnen gefällt. Freies Land für Demeter Anbau ist ja das wofür wir arbeiten und wofür Sie uns unterstützen. Das letzte Jahr war hauptsächlich unserer Gärtnerei in Vaihingen gewidmet. Haus und Halle erhielten neue Heizungen und Solaranlagen für warmes Wasser. Das Dach des Hauses wurde neu gedeckt und die restlichen Fenster ersetzt. Jetzt ist das Haus dicht und warm und bereit für einen Hofnachfolger. Vor kurzem jährte sich der Landwirtschaftliche Kurs in Koberwitz zum 90. Mal. Wir feierten dies unter großer Beteiligung mit Vortrag, Film über die Saatgutretter und einem köstlichen Mahl. Die nächste Herausforderung steht an für Vaihingen. Wie vor über 40 Jahren wurde uns das Freiland im Rohr zum Ende 2015 gekündigt. Der Besitzer möchte die Möglichkeit haben es bei einem attraktiven Preis verkaufen zu können. Die Energiepflanzen und jetzt hier auch die Erweiterung des Porsche Geländes bei Weissach auf landwirtschaftlichem Gebiet treiben die Preise in unwirtschaftliche aber für den Besitzer attraktive Höhen. Dazu kommt, dass Landwirte, die Boden verkaufen, das Geld entweder wieder in Boden anlegen oder aber dafür Steuern bezahlen müssen. Es kann sein, dass wir wieder auf Sie zukommen (müssen) mit der Bitte uns zu helfen, das Land zu erwerben. Trotz der Schwierigkeiten wäre es eine

tolle Möglichkeit, das Land, das von uns seit 47 Jahren bio.-dyn. angebaut wird, zu erwerben.

*Mit Dank für Ihre treue Hilfe wünsche ich Ihnen
alles Gute im neuen Jahr und grüße Sie herzlich,
Ihr Eberhard Schlecht*

Worüber berichten wir?

Liebe Freundinnen und Freunde,	1
Ja senn ihr jetzadle no ganz dicht? – Bericht aus Vaihingen	2
Bericht aus Ingersheim.	3
Saatgutvermehrung in Ingersheim	4
Guter Boden, viel Wissen und ein Hauch Esoterik – Bericht der Ludwigsburger Kreiszeitung.	5
Den guten Geschmack erleben	6
Erinnerung an Frieda Göglér	8
Ausbildung	9
Seminar über die Ernährung des Menschen und der Kuh.	9
Bienen heilen.	10
Ausflug zu den Tagen der offenen Tür verschiedener Saatgutunternehmen nach Holland	11
Gärtnereien und Ansprechpartner	12
Impressum und Kontakt	12
Spendenkonto	12
Bitte	12
Seminare zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise	12



Den guten Geschmack erleben bei der
Veranstaltung 90 Jahre biologisch-
dynamische Wirtschaftsweise (Seite 6)



Ja senn ihr jetztadle no ganz dicht?

Haben wir in der Vergangenheit immer mal wieder zu hören bekommen und leider mussten wir bis vor einem halben Jahr immer zugeben, dass dies leider nicht der Fall war (s. letzter Jahresbrief „En onzr Heisle schiff’ts nai“). Aber jetzt, bzw. seit Juni diesen Jahres dürfen wir mit Fug und Recht, mit Kraut und Rüben sagen: „Jawoll, mir senn kombledd dicht!!“. Ich meine, wer kann das schon von sich behaupten, wenn er es seit vielen Jahren eigentlich nicht mehr war? Und ich mein jetzt wirklich mal nicht unseren geistigen Zustand oder den Alkoholisierungsgrad, sondern unser frisch saniertes Gärtnerhaus. Neues Dach, neue Isolierung, neue Fenster und neue Heizung ergeben ein völlig neues Lebensgefühl. Auch wenn wir noch keinen Winter ausprobiert haben, merken wir jetzt schon deutlich, dass es bessere Wohnqualitäten gibt, als fließendes Wasser von der Zimmerdecke, Herbststürme am Esstisch oder Glatteis auf der Badewanne.

Und im letzten Brief hatte ich auch geschrieben, dass sich die niedrigen Temperaturen in meinem Büro auch auf meine kaum vorhandene Hirndurchblutung auswirken, da muss ich mir jetzt eine andere Ausrede einfallen lassen ...

So manche(r) von Ihnen hat sich ja wohl finanziell wohlwollend an unserem jetzigen wohligen Wohnkomfort beteiligt (ha, so viele „wohls“ und „wohns“ in einem Satz...), dafür ein sehr ernst gemeintes HERZLICHEN DANK!!!

Wir haben bei den Renovierungsarbeiten festgestellt, dass frühere Gärtnergenerationen in Hängematten geschlafen haben. Diese hatten sie an den Dachsparren mit Schrauben aufgehängt, die

leider länger als die Dachbalken waren. Dadurch wurden diese durchdrungen, dazu auch noch die Dachziegel und dann war's halt mit der Dichtigkeit vorbei. Inzwischen können wir uns aber richtige Betten leisten, deshalb gehen wir davon aus, dass das Dach recht lange erhalten bleiben wird. Die Fenster, die wir in den letzten Jahren noch nicht erneuert hatten, sind jetzt auch dran gekommen, wurden ersetzt, bunt angestrichen und strahlen jetzt wie leuchtende Augen aus dem gelben Gärtnerhaus raus.

Tja, und jetzt stehen neben den alltäglichen gärtnerischen Arbeiten schon wieder große Herausforderungen vor der Tür: Die Pacht für das Freiland im Rohr wurde zum Ende 2015 gekündigt.

Klar ist, dass eine Gärtnerei wie unsere nicht mal geschwind sechs Hektar Land aus der Portokasse finanzieren kann (für den Fall eines Kaufes), sondern dass dies nur mit Hilfe von vielen Menschen möglich sein wird.

Naja, bei der Vermarktung sah's ja mit dem Handel in den letzten Jahren mau, mit unseren Abokunden aber WOW!! aus. Da fühlen wir uns gewollt und gefordert und das finden wir natürlich suuuuper. Also, die Zeiten bleiben hochinteressant und spannend aber das, was wir gerade als „Team“ in der Gärtnerei haben, das ist mindestens genau so höchstinteressant und hochspannend und es hat schon lange nicht mehr sooooo viel Freude gemacht, mit einem fundierten „Wir-Gefühl“ eine so tolle Gärtnerei zu schmeißen.

Ein potentieller Nachfolger für das Bissle, was ich als Unternehmer unternehme, ist inzwischen auch auf dem Acker und wir hoffen, dass Fridolin sich so weit mit dieser Prachtsgärtnerei identifizieren kann, dass vielleicht zum Ende nächsten Jahres wieder neue Geschichten in diesem Jahresbrief stehen werden. Bloß werden diese dann weniger





schwäbisch, als vielmehr bayrisch geprägt sein, weil Frido halt ein echter Oberbayer ist.

Neue Besen kehren anders – hoffentlich auch in Richtung Großhandel.

Soweit die aktuellen Neuigkeiten aus Vaihingen, wir wünschen Ihnen einen guten Jahresabschluß, einen guten neuen Jahresbeginn, eine tolle mittelneue Jahresmitte 2015 und überhaupt – alles Gute.

Für das Team der Gärtnerei Willmann in Vaihingen
Frank Dürrschnabel

Bericht aus Ingersheim

Liebe Kunden und Freunde,
in Windeseile neigt sich auch dieses Jahr dem Ende zu. Schon jetzt fragen wir uns, wie wohl der kommende Winter werden wird. Bestimmt ist Ihnen der letzte milde Winter in Erinnerung. Wir hatten überhaupt keinen durchgefrorenen Boden, was die Frühjahrsbestellung in Verbindung mit der Frühjahrstrockenheit sehr erschwerte. Kurzentschlossen kauften wir einen Stoppelgruber, mit dem wir die überwinternde und auch die Frühjahrs- Gründüngungsfelder sehr schonend extrem flach bearbeiten konnten, mit gutem Erfolg. Die hochsommerliche Hitze in der Pflanzzeit war sehr anstrengend, gerade um die Feiertage herum. Sie bescherte uns eine sehr frühe Ernte, vor allem der Tomaten- und Gurkenkulturen, allerdings auch

Ausfall beim Spinat, der solche Hitze einfach nicht erträgt.

Für die Ernte des Getreides und der Gemüsesamen war der Sommer schwierig, für uns Gärtner und alles Blattgemüse, sehr angenehm. Die warme und trockene Herbstwitterung ermöglichte eine gute und erträgliche Herbsternste, die ja in manchen Jahren eher einer „Schlamm Schlacht“ gleichkommt. Insgesamt sind wir mit der Ernte sehr zufrieden. Den Pflanzen kann man natürlich oft den Witterungsverlauf während ihrer Wachstumsperiode ansehen und mich beschäftigt an dieser Stelle: wie lässt sich das Äußere und Innere an die Kunden vermitteln?

Gerade in unserer „zivilisierten Menschengemeinschaft“ wird so viel weggeworfen, weil es im Äußeren unserem Qualitätsstandard nicht entspricht. Dies ist nicht nur den Anbauern gegenüber, sondern

vor allem der Natur, den Pflanzen, der ganzen Erde gegenüber nicht zu rechtfertigen. Ich denke, dass wir in unserem Einkaufs- und Verbrauchsverhalten wieder wach werden sollten für den Jahreslauf, die regionale Anbausaison. Brauchen wir im Tiefwinter die jungen Bohnen und Tomaten aus Nordafrika, und im Hochsommer Chicoree, der eigentlich ins Winterhalbjahr gehört? Trägt unsere Haltung, unser fehlendes Bewusstsein zum weltweiten Hunger ganzer Menschengruppen der ärmeren Erdhälfte bei?

In den regelmäßigen Führungen durch die Gärtnerei versuche ich immer wieder die Menschen an die jahreszeitlichen gärtnerischen Grundlagen heranzuführen.

Dieses Jahr hatten wir wieder Andrang von vielen interessierten Praktikanten von Schulen und Universitäten, die „mit uns“ den „praktischen Alltag“ mitmachen wollten und durch ihr Interesse auch uns beflügeln konnten.

Drei Auszubildende haben dieses Jahr ihre Gesellenprüfung zum Gärtner erfolgreich absolviert, im Spätsommer haben drei neue Lehrlinge angefangen.

Mit den Auszubildenden aus den verschiedenen Demeter- Gärtnereien und begeisterten Hausgärtnern konnten wir diesen Herbst wieder eine neue Seminarreihe beginnen. Es ging um die Grundlagen zur Herstellung der biologisch-dynamischen Kompostpräparate und des Hornmist-Spritzpräparates. Die weiteren Seminarthemen können Sie auf unserer Vereins-Homepage einsehen.

Ich möchte mit dem bekannten Tischspruch abschließen:

*Erde, die uns dies gebracht
Sonne, die es reif gemacht,
Liebe Sonne, liebe Erde,
Euer nie vergessen werde.*

Es grüßt Sie ganz herzlich, und wünscht Ihnen eine schöne Advents- und Festeszeit,

Ihr Georg Willmann.



Saatgutvermehrung in Ingersheim

Trotz der vielfältigen, alltäglichen Aufgaben in der Gärtnerei wird zunehmend Saatgut vermehrt. Einerseits steigt der Bedarf der Bingenheimer Saatgut AG, andererseits wird es auch ein Standbein der Gärtnerei. Warum aber auch Züchtung, gibt es immer noch nicht genügend Sorten?

Die moderne Hybridzüchtung arbeitet immer mehr auf Basis von CMS¹ Hybriden, also mit Sorten, denen eine männliche Sterilität eingekreuzt wurde. Diese Züchtungsentwicklung lehnen die einschlägigen Bio-Verbände ab, da dieses Saatgut auf Grund der Sterilität nicht mehr vermehrungsfähig ist. Eine Fortentwicklung ist also vollkommen ausgeschlossen, vergleichbar dem Terminator-Getreide in den USA, welches im Reifeprozess unfruchtbar wird. Gerade der „Kohlbereich“ ist von dieser CMS-Züchtung stark betroffen und es gilt, noch brauchbare Sorten zu erhalten, bzw. auf deren Basis weiter zu züchten. Michiel Groen hat jetzt eine ältere Chinakohlhybridsorte in die Züchtungsarbeit aufgenommen und befindet sich damit in der 3. Nachbau Generation. Die Frage: Können die besonders hervorgetretenen Merkmale erhalten und gegebenenfalls weiterentwickelt und dabei die Regenerationsfähigkeiten wieder gestärkt werden?

Wollen Sie mehr über Züchtung erfahren, tiefer in diese Fragen einsteigen, so klicken sie auf [www. Kultursaat.org](http://www.Kultursaat.org)

Georg Willmann



¹ Cytoplasmatisch-männliche Sterilität, http://de.wikipedia.org/wiki/Cytoplasmatisch-männliche_Sterilität



Guter Boden, viel Wissen und ein Hauch Esoterik

Biologisch-dynamischer Anbau
– , Ludwigsburger Kreiszeitung,
23. September 2014

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft beruht auf den Erkenntnissen des Anthroposophen Rudolf Steiner (1861–1925). Die Gärtnerei Willmann in Ingersheim baut Gemüse und Obst nach diesem Prinzip an.

Mit Georg Willmann über die Gemüsefelder und durch die Gewächshäuser zu gehen, ist mehr als eine Betriebsbesichtigung. Ob Tomaten, Gurken, Mangold oder Ackersalat: Das Gemüse sieht man anschließend mit ganz anderen Augen.

Der 57-jährige Gärtnermeister steht mit beiden Beinen im Leben. Dass ein Hochspannungsmast quer über die Felder führt, sieht er mit Gelassenheit. „Wir befinden uns im Großraum Stuttgart, und der muss schließlich mit Strom versorgt werden“, zeigt er sich pragmatisch. „Wir wollen nicht zurück in die Vergangenheit, sondern uns mit der heutigen Zeit auseinandersetzen“, fügt er hinzu. Den Betrieb am Ortsrand von Ingersheim haben seine Eltern, Gothart und Ingemarie Willmann, Mitte der 70er Jahre gegründet. Die 16,5 Hektar große Fläche gehört dem Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Gemüsepflanzen, soweit das Auge reicht. „Die Hecken sind damals

angelegt worden, um vor dem Wind zu schützen. Sie sind aber auch Rückzugsraum für viele Tierarten“, erklärt der Gärtnermeister. Der Naturschutz spielt eine starke Rolle. So befinden sich zwischen den einzelnen Anbauflächen Grünstreifen, auf denen Sommerblumen um die Wette zu blühen scheinen. „Diese Pflanzen bieten Insekten Nahrung“, so Willmann.

Veränderung statt Stillstand prägt den biologisch-dynamischen Landbau: Wo heute Rote Beete, Salate und Fenchel stehen, werden im nächsten Jahr Möhren, Chicorée oder Schwarzwurzeln wachsen. Jede Pflanze hat andere Bedürfnisse und entzieht dem Boden unterschiedliche Nährstoffe. Der Wechsel soll dafür sorgen, dass die Erde nicht zu stark beansprucht wird, erklärt der Experte. Chemie ist beim biologisch-dynamischen Landbau tabu, genutzt wird dagegen die Kraft der Natur, zum Beispiel bei der Gründüngung. Die Wurzeln des Klees wurzeln tief im Boden, lockern ihn auf und reichern ihn mit Nährstoffen an. Gehackt wird längst nicht mehr mit der Hand, sondern maschinell. Wann auf welcher Fläche welches Gemüse angebaut wird, unterliegt einer ausgeklügelten Planung. Die einzelnen Sorten sollen nicht gleichzeitig reif sein, sondern über einen längeren Zeitraum jeden Tag frisch geerntet werden. Diese Aufgabenvielfalt kann Georg Willmann längst nicht mehr allein bewältigen. Einer der 20 Mitarbeiter ist für die Freiluftkulturen und Maschinen verantwortlich, ein anderer für die Gewächshäuser. Das modernste

von ihnen wird mit Sonnenlicht sowie Holz als Hauptenergiequelle beheizt. Hier gedeihen Tomaten, Paprika, Chilischoten und Gurken. Ob Bodenheizung, Bewässerung oder Schienen für die Transportschlitten: Auch hier setzt Willmann auf moderne Technik.

Für ihn ist es kein Widerspruch, dass er auf der anderen Seite auf esoterische Mittel schwört. So wird der organische Abfall nicht nur kompostiert, sondern mit Heilkräutern wie Brennesseln oder Schafgarbe sozusagen geimpft. Das Wasser rinnt bei seinem Weg durch das Auffangbecken mit einem Volumen von zwei Millionen Litern durch Schalen, die es in Schwingungen versetzen. Das Hornmistpräparat gilt als Aufbaumittel für die Bodenstruktur. Dafür werden die Hörner von Kühen im Frühherbst bis zum Rand mit Kuhfladen gefüllt und anschließend tief im Boden mit der Öffnung nach unten vergraben. Erst im Frühling wird das Horn wieder ausgegraben und der Inhalt eine Stunde lang mit lauwarmem Wasser verrührt. Mit dieser homöopathischen Lösung werden die Pflanzen besprüht. „Wir wollen die Bodenfruchtbarkeit nicht nur erhalten, sondern verbessern“, formuliert der 57-Jährige sein Ziel.

Ein weiteres Standbein ist der Samenbau. Es werden alleine 150 Kilogramm Samen von Möhren sowie 300 Kilogramm Samen von Roter Beete erzeugt. „Wir sind einer von 80 biologischen Gemüsesaaterzeugern in Mitteleuropa“, erklärt Willmann.

von Marion Blum, Fotos: Ramona Theiss



Moderne Transportschlitten erleichtern die Ernte in den Gewächshäusern



Den guten Geschmack erleben

90 Jahre biologisch-dynamische Wirtschaftsweise erleben, über Ohren, Augen, die Hände und vor allem über den Magen. Das konnten ungefähr 20 interessierte Menschen, die sich am 25. Oktober zu einem gemeinsamen Nachmittag im Rudolf-Steiner-Haus in Pforzheim trafen.

Zuerst gab es eine spannende Einführung in die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise von Georg Willmann. Er beschrieb die Beziehungen von Erde, Pflanze und Kosmos und erläuterte, wie wichtig diese für die Landwirtschaft und für die Erhaltung der Lebenskräfte des Menschen sind.

Wir hatten die Chance, bevor es für einige von uns an die Veredelung des Gemüses ging, samenfeste Möhren, Pastinaken und Rote Bete roh zu verkosten und auf uns wirken zu lassen.

Danach wurden die Ärmel hochgekrempelt. In der Küche wurden unter der Anleitung von Katja Berg verschiedene vegetarische Gerichte aus Demetergemüse hergestellt. Die Stimmung war super. Alle waren eifrig bei der Sache und das Ergebnis konnte sich sehen und vor allem schmecken lassen! Der andere Teil der Gruppe schaute den Film „Die Saatgutretter“. Darin wird über die Wichtigkeit von Biodiversität und Sortenvielfalt erzählt und es werden Initiativen zur Ökologischen Saatgutvermehrung vorgestellt. Ein sehr eindrücklicher Film, der Mut macht, sich einzusetzen.

Gegen 18 Uhr: der Höhepunkt des Nachmittags: Die Verkostung der entstandenen Gerichte. Einfach unglaublich.

Wenn man in all die erfüllten Gesichter blickte, konnte man einfach zu dem Schluss kommen: Das war ein gelungener Nachmittag!

Charlotte Walter

Der Film „Saatgutretter“ ist bei YouTube verfügbar.



Erinnerung an Frieda Gögler

1971, als der gepachtete Grund der Gärtnerei Willmann in Vaihingen gekündigt wurde und neues Land in Ingersheim gefunden und gekauft werden sollte, bestand die Gefahr, dass die Gärtnerei Willmann aufgeben musste. Frieda Gögler lag die Fruchtbarkeit des Bodens, der biologisch-dynamische Anbau und die Ernährung sehr am Herzen. In ihrer entschlossenen Art stürzte sie sich voll Elan und Tatkraft in die Aufgabe, das nötige Geld zu finden für den Kauf des Grundes in Ingersheim. Dank ihr wurden mit vielen Unterstützern der Verein und eine Genossenschaft gegründet. Mehrere hundert Freunde, Bekannte, Interessenten konnte sie überzeugen, Anteile à 200 DM zu kaufen. Und so konnte der Grund gekauft werden. Zu einem der ersten Vereinstreffen wurde nach Vaihingen in die Gärtnerei eingeladen. Frieda Gögler kam gerne zeitig, um noch bei den Vorbereitungen helfen zu können. Gerade in dem Moment, als das Kaffeewasser fast heiß war, ging die Herdflamme aus und es war klar: Das Gas ist alle! Normalerweise konnte einfach der Hahn umgestellt werden und das Gas aus der nächsten Flasche entnommen werden, diesmal war aber auch diese leer. Wie sich schnell herausstellte, waren alle Gasflaschen leer und guter Rat teuer. Frieda Gögler ließ sich aber nicht bremsen, es galt ja den Kaffee für die Gäste zu kochen! Sie packte eine leere 33kg!! Flasche in ihren PKW, fuhr zum nächsten Flaschner und erbat sich eine Volle! Und war bald zurück am Herd. Es galt ja den Kaffee fertig zu haben, bis die Gäste kommen.

Ihr lag der Verein am Herzen, auch um die biol.-dyn. Ausbildung der jungen Gärtner zu ermöglichen. Sie hat die Eltern Willmann überzeugt, ihre Kinder auf die Waldorfschule nach Pforzheim zu schicken, ein weiter Weg von Vaihingen. Den Garten in der Waldorfschule hat sie tatkräftig gestaltet, wegen der Neubauten immer wieder neu angelegt und dabei die Schüler streng angeleitet. Pausen gab es weder bei ihr noch bei den Schülern. Dabei war ihr Blick immer auf das Ganze gerichtet. Sie kannte alle Schüler, kümmerte sich um die Finanzen der Schule und hatte klare Vorstellungen von den neu zu bauenden Gebäuden. Eine Erstklässlerin der ersten Jahrgänge sagte deshalb einmal zu ihrer Mutter: „Gell, die Schul' gehört der Frau Gögler“. Es mag im Jahr 1968 gewesen sein. Tatort: Waldorfschule Pforzheim. Im Unterricht einer 2. Klasse klopft es. Die Klassenlehrerin öffnet und Frieda

Bild aus
SEKEM Insight,
August 2014,
[www.sekem.com/
newsletter.html](http://www.sekem.com/newsletter.html)



Gögler tritt ein. Sie macht eine platzheischen- de Gebärde.

Was die Lehrerin zu sehen bekommt, hat sie sowieso einen Schritt zurückweichen lassen. Frau Gögler geht zielbewusst zur Tafel hin und stellt sich vor die Klasse. Dann deutet sie auf den kräftigen, belaubten Ast, den ihre rechte Hand trägt. An dem Ast hängt ein großes traubenförmiges Gebilde. „Wisst Ihr, was das ist?“ Stille. „Das ist ein Bienenschwarm. Im Herzen dieser Traube ist die alte Bienenkönigin, die sich nun ein neues Zuhause sucht, weil eine neue, junge Königin geschlüpft ist. Alle ihre Bienenhelferinnen bilden eine schützende Hülle um sie herum, bis ihnen ein Bienenvater ein neues Bienenhaus zuweist. Ich wollte nur, dass Ihr das einmal seht. Auf Wiedersehen, liebe 2. Klasse!“ Dann setzt sie ihren Weg fort um noch weiteren Klassen ihren Bienenschwarm zu zeigen.

Es ging ihr immer um die Sache, und mit ihr zu ringen war für kräftige Partner ein Vergnügen, für schwächere weniger. Wir verdanken ihr das Entstehen des Vereins und der Gärtnerei in Ingersheim. Mit ihrem 70. Geburtstag hat sie begonnen, in Ägypten Sekem¹ zu unterstützen, die biologisch-dynamische Landwirtschaft einzuführen. Sie organisierte Brunnenbauer und Eurythmie für Sekem. Ihre Fahrten mit dem VW-Bus voller Material und der Transport von Regenwürmern für den dortigen Kompost sind Legende.

Dieses Jahr wäre sie 100 Jahre alt geworden. Einen ganz herzlichen Dank von uns!

Aus Beiträgen Vieler zusammengestellt

¹ Sekem (gemäß einer altägyptischen Hieroglyphe Lebenskraft aus der Sonne) ist eine ägyptische Kulturinitiative und ein soziales Unternehmen. (de.wikipedia.org/wiki/Sekem), www.sekem.com

Ausbildung

in den Partnerbetrieben des Vereins

Unsere Partnerbetriebe bieten die 3-jährige staatliche Ausbildung zum/zur GemüsegärtnerIn im Demeter-Anbau an. Der Berufsschulstoff wird über 2 Jahre im eigenen Unterricht an einem Tag in der Woche vermittelt. Getragen und besucht von einigen Demeter-Gärtnereien der Region, findet der Unterricht in der Gärtnerei Willmann in Ingersheim statt.

Nach 1,5 Jahren folgt die Zwischenprüfung, nach 3 Jahren die Abschlussprüfung, zusammen mit den Berufsschülern.

Auf Wunsch der Lehrlinge wurde die Berufsschule zu einem eigenen gemeinschaftlichen Unterricht umgestaltet, der parallel zur Arbeit getragen wird. Dadurch findet man in den Rhythmus des gärtnerischen Arbeitsalltages hinein.

Voraussetzung für die 3-jährige staatliche Ausbildung in einem der Partnerbetriebe ist das vollendete 18. Lebensjahr (d. h. keine Schulpflicht mehr).

Der Verein ermöglicht während der Ausbildung überbetriebliche Seminare, die vor allem für die Lehrlinge veranstaltet werden und auch für Interessierte offen sind.

Die Seminare vertiefen die biodynamischen Themen und ermöglichen einen verständigen Einblick in die Arbeitsweisen, Gedanken und Handlungen des Demeter-Anbaus. Die Themen der Seminare waren bisher z.B. die Herstellung der Präparate, Wolken und Wetter, Pflanzenmetamorphose, die Bienen, der Kompost und vieles mehr.

Da der Verein diese Seminare ermöglicht, bekommt man eine sinnvolle und inspirierende Ergänzung zu den normalen Ausbildungsinhalten.

Karin Wittmann



Seminar über die Ernährung des Menschen und der Kuh

Die Frage des Seminars war, „wie ernährt sich der Mensch, wie die Kuh?“ Unter diesem Aspekt wurde zuerst allgemein über die Ernährung des Menschen und dann später genauer über einzelne Themen referiert. Vor allem wurde die Problematik des Wassers erklärt: Man trinkt allgemein zu wenig Wasser am Tag.

Ein Punkt des Seminars war u.a. die Ernährung in der Evolution. Zuerst war der Mensch Sammler und Jäger, hat Wanderfeldbau betrieben, später Hackfrüchte angebaut und erst mit dem Erscheinen der Kuh konnte der Mensch sesshaft werden. Denn durch den Mist der Kuh konnte der Mensch seine Felder düngen und so am gleichen Ort bleiben. Über die Kuhmilch, die anderen verschiedenen Milcharten wie Schafsmilch oder Pferdemilch, wurde auch einiges gesagt und die Unterschiede erläutert.

Der Getreideanbau, die Bedeutung und die Wandlungen dieses Anbaus wurde ebenfalls referiert.

Danach kamen die verschiedenen Verdauungsorgane von Mensch und Tier und vor allem der Kuh zur Sprache. Es wurde deutlich, dass die Kuh ein Verdauungsspezialist ist, sie verdaut den ganzen Tag, während der Mensch eher im Kopf und Bewusstsein sein Spezialgebiet gefunden hat.

Das Seminar hat deutlich gemacht, wie wichtig die Ernährung für Mensch und Tier ist und wie wichtig und abhängig die Tiere von uns sind und vor allem wir von den Tieren.

Dieses Seminar wurde im Rahmen der Ausbildung für Lehrlinge aber auch für Interessierte abgehalten und vom „Verein zur Förderung der biologisch -dynamischen Wirtschaftsweise“ ermöglicht.

*Jonas Lade (Azubi)
und Karin Wittmann*

*Foto:
Ramona Theiss*



Bienen heilen

Tagesseminar in der Gärtnerei Willmann, 2014

Seminarleiterin Almut Tobis begann mit einer allgemeinen Einführung zu dem Thema „Bienen heilen“, in dem sie die Aufgaben und Organisation eines Bienenvolkes schilderte.

Dabei kristallisierte sich heraus, dass der Organismus der Bienen nur durch die Opferkraft einer jeden einzelnen Biene bestehen kann. Dies dient der Gesunderhaltung des Bienenvolkes.

Die Arbeiterinnen sammeln nicht nur Nektar, sondern auch Knospenharz, Kittharz, das sie zum Abdichten ihres Flugloches und zum Plastizieren nutzen. Den Knospen dient es zum Schutz vor Feuchtigkeit, Schimmel, Viren und Pestiziden und wirkt somit antibiotisch, antiviral und antimykotisch. Sie sammeln dieses Knospenharz in ihren Propolishöschchen. Den dort gesammelten Kitt mischt die Arbeiterin zusammen mit Wachs aus ihrem Hinterleib und Pollen durch bestimmte Verdauungsvorgänge zu Propolis. Dieses ist unterschiedlich zusammengesetzt, je nach Art der Bäume, variiert sie in Farbe, Geruch und Festigkeit. Auch auf den Menschen wirkt Propolis antibiotisch und stärkend.

Anschließend an die Theorie wurden praktische Übungen durchgeführt. Dabei hatte jeder Teilnehmer die Möglichkeit, eine D1 Mischung selbst herzustellen.

Die Mischung besteht aus neun Teilen Rohrzucker und einem Teil Propolis. Während der Verreibung war es die Aufgabe, sich zu beobachten und die eigene Wahrnehmung zu schildern.

Auch auf die Anwendungsmöglichkeiten und Einnahme von Propolis kam Almut Tobis zu sprechen.

Im weiteren Verlauf zeigte uns Philippe Frintz seine Bienenvölker. Er veranschaulichte die verschiedenen Stadien der Eiablage. Die Eier werden kreisförmig im Brutnest abgelegt, die Bienen im Zentrum des Kreises schlüpfen zuerst. So kann man erkennen, in welcher Generation sich der Zyklus befindet. Auch wies er auf die Unterschiede der Drohneneier und der Arbeiterinnen hin. Anhand des Bienenvolkes und der Eiablage lässt sich ablesen, was in der Umgebung vor sich geht. Daraus lässt sich auch erkennen, was in der Vergangenheit war und in Gegenwart und Zukunft geschieht.

Im Anschluss schauten wir anlehnend an das Thema „Bienen heilen“ den Film „More than honey“ an. In der Abschlussrunde kam es zur Diskussion, Austausch und Klärung von Verständnisfragen. Die zentrale Frage: „In wie weit darf der Mensch in den Organismus der Bienen eingreifen“, blieb offen und regte zum Nachdenken für die eigene Handlung an.

Eva Werner, damals Auszubildende bei Willmann in Ingersheim



Ausflug zu den Tagen der offenen Tür verschiedener Saatgutunternehmen nach Holland

Ende September hatten wir das Glück mit Flora Eisenkolb zusammen nach Holland zu fahren. Dort findet jedes Jahr eine Woche der offenen Türen bei den großen Saatgutunternehmen statt. Den ersten Tag verbrachten wir bei der Firma Bejo, die sich vor allem durch ihre Größe und vielfältige Produktpalette auszeichnet. Es kommen Bauern und Gärtner aus der ganzen Welt, die sich über die neuesten Forschungsergebnisse und Sorten informieren wollen. Für die Firma ist diese Woche sehr wichtig, klar: es geht ums Geschäft. So wurde auf dem Betriebsgelände ein Demonstrationsfeld angelegt, auf dem jede einzelne Sorte des Unternehmens in kleinen Parzellen zu besichtigen war. Die Gärtner können also direkt sehen, fühlen und schmecken welche Pflanzen sie im nächsten Jahr vielleicht anbauen wollen. Zudem wurden Führungen angeboten: wir wurden durch die Aufbereitungshalle geführt, in der das Saatgut, teils in Übersee angebaut für den Verkauf fertig gemacht wird. Kommt eine Lieferung an, muss erst die Qualität und die Keimfähigkeit bestimmt werden, dann kann mit verschiedenen Behandlungen diese noch gesteigert werden. Riesige Anlagen reinigen die Lieferung von Schmutz und Unkrautsamen, dann wird das Saatgut kalibriert und bei Konventionellem

noch mit den verschiedenen Beizmitteln überzogen. Große Maschinen packen die Samen schließlich ab, sodass sie wieder in die ganze Welt verschickt werden können. Anschließend konnten wir auch einen kleinen Blick in die Forschungsstation der Firma werfen, doch die genauen Methoden der Züchter blieben aus Angst vor der Konkurrenz eher nebulös.

Am nächsten Tag besuchten wir de Bolster, eine rein biologisch züchtende Saatgutfirma, die etwa mit der deutschen Bingenheimer Saatgut AG vergleichbar ist. Wir wurden ganz herzlich vom Gründer empfangen und in seine Züchtungsversuche mit Kürbissen, Stangenbohnen und Tomaten eingeführt. Alles in allem ein viel kleinerer und sympathischerer Betrieb, bei dem die Wirtschaftlichkeit nicht so im Vordergrund steht. Noch am selben Tag besuchten wir Vitalis, eine mittelgroße Produktionsstätte, die besonders im Frischgemüse starke Sorten hat. Auch hier wieder ein Demonstrationsfeld, das zwecks des ökologischen Sortenratgebers, bei dem Flora Eisenkolb mithilft, von uns Sorte für Sorte durchgegangen wurde.

Zu guter Letzt haben wir dann noch das Feld unseres niederländischen Partners mit unserem Chicoree besichtigen können. Die Wurzeln werden dort im sandigen Boden den Sommer über gezogen, dann im großen Stil geerntet und mit dem LKW nach Ingersheim gebracht. Sehr beeindruckend in welchem Maßstab in den Niederlanden gearbeitet wird, die Flächen sind um ein Vielfaches größer als hier in Süddeutschland und die dort eingesetzten Maschinen ebenso.

Wir haben viel gesehen und noch mehr gelernt, es ist toll, andere Wirtschaftsweisen und Methoden kennenzulernen. Nun liegt es an jedem Einzelnen, das richtige Maß zu finden.

Jonas Langner, damals Auszubildender bei Willmann in Ingersheim



Gärtnereien und Ansprechpartner

Gärtnereien Willmann

Georg Willmann, In den Beeten 65
74379 Ingersheim

Tel.: +49 7142 20522, Fax: +49 7142 53309

info@gaertnerei-willmann.de

www.gaertnerei-willmann.de

Frank Dürrschnabel, Oberriexinger Weg 90
71665 Vaihingen/Enz

Tel.: +49 7042 954991, Fax: +49 7042 92452

info@willmann-aboteam.de

www.willmann-aboteam.de

Unser Internetauftritt

wurde neu gestaltet. Termine und weitere Informationen, z.B. die letzten Jahresbriefe, finden Sie dort: www.FreiesLand.de. Schauen Sie mal rein. Wir nehmen gerne Ihre Beiträge, Termine, Anregungen auf.

Impressum und Kontakt

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

Eberhard Schlecht, Eichenlaubweg 11
75181 Pforzheim

Tel./Fax +49 7231 563038 / 586418

kontakt@FreiesLand.de

www.FreiesLand.de

Spendenkonten

Sparkasse Pforzheim

BLZ 666 500 85 Konto 896 411

IBAN: DE63 6665 0085 0000 8964 11

BIC: PZHSDE66XXX

GLS Gemeinschaftsbank Bochum

BLZ 430 609 67 Konto 13678410

IBAN: DE21 4306 0967 0013 6784 10

BIC: GENODEM1GLS

Bitte

Liebe Freunde, auf Seite 4 beschreiben wir, wie gezielt und qualifiziert unser Saatgutretter Michiel Groen in Ingersheim die Züchtungsforschung voranbringt. Er ist inzwischen anerkannter Ansprechpartner für Samenzüchtung in der Kultursaat Bingenheim und findet unsere volle Unterstützung. Wir bitten Sie herzlich, diese Arbeit mit Ihrer diesjährigen Spende zu unterstützen. Herzlichen Dank! Der Film „Die Saatgut-Retter“ ist bei YouTube verfügbar und zeigt die Problematik.



Der erweiterte Vorstand bei seiner jährlichen Klausur in Hohenwart

Seminare zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise

in der Gärtnerei Willmann in Ingersheim

Do 29. Jan. 2015: Philippe Frintz: Astronomie

Do 26. Feb. 2015: Alexander Thierfelder: Die Bedeutung der Haustiere im biologisch-dynamischen Zusammenhang (in Tennental)

Do 26. Mrz 2015: Wolfgang Raddatz: Der Kompost in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft

Do 23. Apr 2015: Philippe Frintz: Das Wesen der Biene in Theorie und Praxis

Seminarzeit in der Regel 10 bis 18 Uhr

Anmeldung per E-Mail an die Gärtnerei Willmann, Ingersheim: info@gaertnerei-willmann.de