

DAILY MÜSLI

Die

Wacholderhof-

zeitung

Herbst 2007

Neue und alte

Gesichter



Inhalt:

Bericht vom Hof

Alle Veranstaltungen 2007 noch einmal zusammengefasst

Neue Gesichter auf dem Wacholderhof:

- Carola Reinwald: Wie ich zum Wacholderhof kam
- Zwei neue FÖJler

Wacholderhof mit neuem Vorstand

- Die Vorstandsmitglieder stellen sich vor

27 gute Jahre – Ein Gruß von Bertl und Maria

Allerlei:

- Äthiopisches Restaurant mit fair gehandelten Produkten in Schorndorf
- Veranstaltungshinweise
- Spenden, Impressum, Beitrittserklärung



Bericht vom Hof

Liebe Mitglieder und Freunde,

seit der MV im Mai '07 ist ja schon wieder einiges passiert hier am Wacholderhof und ich möchte euch mit ein paar Zeilen davon berichten.

Wie an der MV schon angekündigt, haben wir diese Saison wieder eine Vielzahl von Aktionen hier am Hof gehabt. Es gab im Mai eine Hofführung für unsere Bioland-Kollegen, welche sich den neuen Stall angesehen haben. Dann gab es wie in jedem Frühjahr und Sommer ca. 10 Kinderbauernhoftage, welche hauptsächlich von lokalen Klassen der Grundschulen in Murrhardt belegt wurden. Ich habe diese meist zusammen mit unserer FÖJlerin Dörte Gebauer durchgeführt. Solche Tage sahen meist in etwa so aus: 9.30 Uhr Ankunft der Kinder am Hof. Begrüßung und Rundgang zu den Tieren – Schafe, Kühe, Pferde, Hund, die Katze auf dem Heuboden. Zwischendrin anheizen des Backofens und vor dem Essen Zubereitung und Belegen der Pizza. Gemeinsames Backen der Pizza und nebenbei verschiedene Gruppenspiele wie Faules Ei oder Ähnliches. Dann gemeinsames Mittagessen und nach der Pause noch mal meist was mit den Pferden – putzen, Kutsche fahren, oder mal selber aufsitzen. 14.30 bis 15.00 Uhr gehen die Klassen wieder zu Fuß nach Murrhardt. Diese Vorgehensweise hat es mir ermöglicht, die Tage weitgehend alleine durchzuführen und trotzdem ein ganzheitliches Lernangebot für die Kinder zu bieten.

In den Pfingstferien habe ich in Marbach im Landesgestüt privat eine Fortbildung genossen und das kleine Fahrzeichen in Kupfer absolviert, was es mir jetzt ermöglicht, Pferdekutschfahrten auch gewerblich anzubieten. Dies war bisher rechtlich immer eine Grauzone.

Der 1. Juli war für mich dieses Jahr eine besondere Herausforderung. Da ich mich bei einer gemeinsamen Aktion mit 18 anderen landwirtschaftlichen Betrieben für einen Brunch auf dem Bauernhof gemeldet hatte und diesen auch für 150 Personen ausrichtete. Ich war an dieser Stelle erstmals doppelt gefordert: Einkauf der Waren und Hof herausputzen auf der einen Seite, kochen und Anleitung des Küchenteams auf der anderen Seite, sprich die gesamte Organisation und



140 Besucher ließen es sich schmecken

Murrhardt – Am vergangenen Sonntag, lud der Biolandbetrieb Wacholderhof zum Brunch auf dem Bauernhof ein. 140 Gäste folgten der Einladung und ließen sich frisches, biologisches Essen schmecken: Mit einem reichhaltigen Angebot an Frühstücks-Zerealien, eigenem Holzofenbrot und Marmelade begann die Schlemmerei, die sich mit den Mittagsmenüs fortsetzte. Unter anderem wurden verschiedene Salate, Rahmkuchen und Pizza aus dem Holzofen, Gulaschsuppe und Kalter Braten aufgetischt. Das Fleisch stammt von den Kühen des Wacholderhofs, die zur vom Aussterben bedrohten Rasse der Limpurger gehören. Zwischendurch er-

möglichte ein beschilderter Rundgang das Erkunden der Tiere und Felder. Ein Frauen-Ensemble aus Murrhardt sorgte mit Gospel-Songs für die musikalische Unterhaltung. Zum Abschluss des Brunchs bot David Burkhardt vom Wacholderhof-Verein eine Hofführung an: Unter anderem erfuhr die Besucher, dass das Limpurger Rind die älteste in Württemberg lebende Rinderrasse ist. Und nur durch ihre wirtschaftliche Nutzung ist ihr Überleben auf Dauer gesichert. Auch die Herkunft der Bezeichnung „Boeuf de Hohenlohe“ wurde erklärt: Früher wurden die Limpurger für die französischen Gourmets bis nach Paris verkauft. Foto: pvi-

Koordinierung der Helfer. Besonderer Dank geht an Elke Schuler, Renate Holderried, Feli Cornelsen-Otto, die FÖJler Dörte Gebauer und Johannes Kayser und die zahlreichen weiteren Helfer. Wir hatten ein reichhaltiges Frühstück, Rohkostplatten, Salate, Wurst und Käseplatten, Kartoffelgratin, Pizza, Rahm- und Speckkuchen, Kalten Braten und Gulaschsuppe. Das Essen war reichlich, und es konnte am Ende gar nicht alles gegessen werden, was aufgetischt wurde. Ein beschilderter Hofrundgang und ein Gospelchor luden zum Verweilen und zum Müßiggang ein. Rundum war es eine tolle Sache, und wir werden nächstes Jahr wieder dabei sein, denke ich.

Vor den Ferien habe ich dann noch ein Tipi gebaut mit dem Berufsausbildungszentrum Esslingen. Dies ist als weitere Übernachtungsmöglichkeit für Schulklassen gedacht. Erstmals hatten wir einen dreitägigen Schullandheim-Aufenthalt einer 4. Klasse aus Stuttgart, welche die neue Unterkunft eingeweiht hat. Die ganztägige Betreuung einer Schulklasse über einen längeren Zeitraum war ein Übungsfeld unserer neuen Mitarbeiterin Carola Reinwald (siehe Vorstellung).

Wie jedes Jahr hatten wir auch diesmal wieder mehrere Schulpraktikanten von Waldorfschulen, 7 an der Zahl. Diese Jungen und Mädchen gastieren bei uns ca. 3-4 Wochen am Stück und sollen in dieser Zeit landwirtschaftliches Leben und Arbeiten kennen lernen.

Unsere Ferienwohnung war in diesem Sommer auch fast durchgängig belegt, sodass die Ausnutzung des Hauses gut gewährleistet war.

Ein weiterer Höhepunkt war ein Scheunenkonzert am letzten Ferienwochenende mit Irischer Musik, bei welchem ein paar Bekannte und ich selbst aufspielten. Dies war ein Versuch, und es war nur ein kleiner Kreis eingeladen.

Seit dem 1. August lebt Carola Reinwald hier im Hofteam mit. Dörte Gebauer und Johannes Kayser haben ihre FÖJ-Zeit am 30.08.07 beendet. Es war für mich ein schönes Jahr, und wir haben sehr viel bewältigt. Es waren ja für mich die ersten FÖJler, bei denen ich alleiniger Ansprechpartner und Anleiter war. Dies war spannend und sehr lehrreich. Dörte blieb noch ein paar Tage im September und hat die Übergangszeit für unsere neuen FÖJler gut begleitet. Danke noch mal – dies war mir eine große Hilfe. Die neuen FÖJler haben sich in den vergangenen Wochen schon gut eingelebt und übernehmen nach und nach ihre zugeteilten Aufgaben schon eigenständig. Das ist sehr gut und birgt meines Erachtens ein gutes Zusammenleben und -arbeiten.

Am Samstag, dem 07.10.07, hatten wir einen Stand im Rahmen des Naturparkmarktes. Dies war ein voller Erfolg; wir hatten einen Raclette-Schmelzer und haben dies mit unseren diesjährigen roten Pellkartoffeln serviert. Jugendliche der Bodelschwingschule Murrhardt haben zusätzlich ihre bei uns geernteten Kartoffeln verkauft. Sie bekommen anteilmäßig pro kg einen Betrag für ihre Klassenkasse, sodass beide Seiten zufrieden waren.

Soweit erstmal genug Info vom Hof.

David

Die Veranstaltungen 2007 zusammengefasst:

06. März	KBH Bodelschwingh-Kindergarten Murrhardt, (nur vormittags)
13./24. März	Klausur Weltladen Nürtingen
25. März	Dankfest Stallbau-Helfer
6.-9. April	Zwei Pilgergruppen
12./13. April	Frauenpilgergruppe aus Backnang
21. April	Kuratorium der Gärtnerhofstiftung
24. April	KBH Kindergarten Waldheim Backnang
28. April	Besuch Naturschutzjugend Kreis WN
02. Mai	KBH Walterichschule Murrhardt, Frau Stach
5./6. Mai	Mitgliederversammlung Wacholderhof e.V.
07. Mai	Bioland Regionalgruppe
09. Mai	KBH Walterichschule, Frau Dorschel
10. Mai	KBH Walterichschule, Frau Jäkobi
16. Mai	KBH Walterichschule, Frau Richel
19./20. Mai	zwei Pilgergruppen
26./27. Mai	zwei Pilgerinnen
29./30. Mai	Pilgergruppe
2./3. Juni	Pilgergruppe
05. Juni	KBH Familienbildungsstätte WN
06. Juni	KBH Kindertagesstätte Stuttgart
12. Juni	Studenten der Uni Hohenheim
18.-22. Juni	Schülergruppe der Bodelschwinghschule NT, Frau Pflüger
22.-24. Juni	Ariane, Iris, Marie renovieren einen Teil des Treppenhauses
25.-29. Juni	Schülergruppe der Bodelschwinghschule NT, Frau Krämer
01. Juli	Brunch auf dem Bauernhof
9.-11. Juli	Tipi-Bau durch Berufsausbildungszentrum Esslingen
12. Juli	KBH zwei Klassen der Hörschbachsule Murrhardt
16.-18. Juli	Landschulheim-Aufenthalt Burgholzschule Stuttgart
22. Juli	Klausur der Biolandbäckerei Weber Winnenden
10. November	Martinsritt

Es waren auch wieder 5 Waldorfschüler und -schülerinnen für jeweils 2-3 Wochen zu ihrem Landwirtschaftspraktikum bei uns, das sie immer in der 9. Klasse ableisten müssen.

Neue Gesichter auf dem Wacholderhof

Carola Reinwald: Wie ich zum Wacholderhof kam

Mein Name ist Carola Reinwald, ich bin 39 Jahre, von Beruf Gärtnerin und Sozialpädagogin. Die letzten Jahre habe ich im Allgäu gelebt und wohne jetzt seit August 2007 auf dem Wacholderhof. Meine zukünftigen Aufgabenschwerpunkte auf dem Hof sind die Gärtnerei, sowie die Anleitung pädagogischer Projekte wie Kindergartengruppen, Schulklassen oder ähnliche Gruppen.



Auf der Tagung „Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof“ im Februar 2007 lernte ich David Burkhardt kennen, der interessierte Menschen zur Weiterentwicklung des Wacholderhofs als Schulbauernhof suchte. Ich fühlte mich aus verschiedenen Gründen angesprochen: Zum einen wollte ich mich nach etwa sieben Jahren Sozialarbeit im Jugendhilfebereich (Mädchenhaus) einer neuen Herausforderung stellen, und zum anderen interessierte mich die Kombination sozialer und handwerklicher Arbeit im Sinne der Ganzheitlichkeit. Zudem lockte mich der Wunsch, im Einklang mit Natur und Umwelt zu leben, da ich auf einem Biohof aufgewachsen bin und gerne an diese Kindheitserlebnisse anknüpfen würde. Nach ersten Praxiserfahrungen auf einem Schulbauernhof im Schwarzwald konnte ich mich überzeugen, wie wichtig "Lernen auf dem Bauernhof" insbesondere für Kinder und Jugendliche ist, um die bäuerliche Lebenswelt und ihre ökologischen Zusammenhänge besser verstehen zu können.

Schon der erste Besuch auf dem Wacholderhof stimmte mich positiv und ich beschloss einige Tage auf dem vielseitigen und idyllisch gelegenen Hof zu hospitierten, um mehr Einblicke in das Hofleben zu bekommen. Während der Probeweche stellte ich fest, dass mir die Arbeit mit den Menschen, Tieren und Pflanzen auf dem Hof viel Freude bereitete und meine Vision vom Lernort Bauernhof näher rücken ließ. Letztendlich ist mir die Entscheidung, auf dem Wacholderhof mitzuarbeiten leicht gefallen. Die vielen positiven Erfahrungen auf dem Hof beseitigten die letzten Zweifel hinsichtlich der neuen Stelle. In diesem Sinne freue ich mich über eine gute Zusammenarbeit mit dem Hofteam und allen Vereinsmitgliedern und bedanke mich für die herzliche Aufnahme auf dem Hof.



Wieder wollen zwei junge Menschen für ein Jahr auf dem Hof mitleben:

Christian Kuhn aus Weinstadt, 20 Jahre.

Gerade im Frühjahr habe ich mein Abitur abgeschlossen und wollte danach erst einmal etwas ganz anderes machen. So suchte ich etwas, wo ich mich konstruktiv einbringen und Erfahrungen sammeln konnte. Mit dem FÖJ auf dem Wacholderhof fand ich die Möglichkeit, dies zu tun. Glücklicherweise konnte ich es gerade mit dem Zivildienst verbinden. Mir macht es Spaß, mit der äußerst netten Hofgemeinschaft zusammenzuarbeiten. Ebenso wie Anna mache ich praktisch alles, was an Arbeit auf dem Hof so anfällt.

Anna Fischer aus Tübingen, 16 Jahre, bin 2007 mit der Realschule fertig geworden. Danach wollte ich eine Ausbildung zur Tierpflegerin machen, war aber leider zu jung und unerfahren. Deshalb habe ich mich entschlossen, ein FÖJ zu machen, um viele neue Erfahrungen zu sammeln. Die meisten Tätigkeiten bei meiner Arbeit sind: Kühe, Kälbchen, Schafe, Hühner, Ponys und Pferde versorgen. Die Pflanzen pflegen und das Gemüse zu ernten, um es einmal in der Woche auf dem Markt zu verkaufen. Weitere Tätigkeiten sind Holz hacken für ein warmes Zimmer, Frühstück machen, kochen und putzen. Also Mädchen für alles!

Wacholderhof mit neuem Vorstand

In den letzten Monaten hat es auf dem Wacholderhof viele Veränderungen gegeben: Die Mitgliederversammlung im Mai hat einen neuen Vorstand gewählt, seit Anfang August lebt und arbeitet Carola Reinwald auf dem Hof, Mitte August hat der neue Vorstand in einem einstimmigen Beschluss David Burkhardt zum Geschäftsführer des Wacholderhof e.V. ernannt. Er löst damit seinen Vater Berthold Burkhardt ab, der dieses Amt viele Jahre lang ausgeübt hat und maßgeblich dazu beitrug, den Wacholderhof durch manches, auch schwieriges Fahrwasser zu manövrieren.

Was bedeutet dies nun? Ist eine Ära zu Ende, ein Generationswechsel vollzogen, ein Neuanfang gemacht? Und vor allem: Wie geht es jetzt weiter mit dem Wacholderhof e.V.?

Das sind viele und wichtige Fragen, auf die wir – der neue Vorstand – sicher noch keine umfassenden und abschließenden Antworten geben können. Aber wir möchten den Mitgliedern und Freunden mitteilen, was uns bewegt und wie wir das Schiff aus dem widerstandsfähigen und zähen Wacholderholz in die Zukunft steuern möchten.

Zur 25-Jahr-Feier des Wacholderhofs hat Bertl einmal in einem Interview (mit Andreas Greiner für die Bioland-Zeitschrift) gesagt, als er nach der Zukunft der Vereins gefragt wurde: „Der Wacholderhof ist kein Projekt für die Ewigkeit, aber ein Projekt aus und für seine Zeit. Es kann und wird durchaus Veränderungen geben. Solange es jedoch Mitglieder und Freunde gibt, die dem Wacholderhof emotional verbunden sind, habe ich da keine Bedenken“.

Dieses Bild beschreibt auch unser Meinung nach sehr schön die Wirklichkeit. Der Wacholderhof ist kein Museums-Hof, den es möglichst unverändert zu erhalten gilt. Die Ideen und Visionen, die seine Gründer bewegten, sind zwar nach wie vor aktuell. Aber die Umsetzung in der Praxis muss sich immer wieder den Gegebenheiten und Herausforderungen der jeweiligen Zeit stellen. In den 80er Jahren besetzte die Ökologie-Bewegung eine Nische, heute ist Bio im Trend und Themen wie die Klimaveränderung rücken ins Mittelfeld der politischen Diskussion. Die Bildungsarbeit auf einem Bio-Hof weiter zu entwickeln und Menschen jeder Herkunft und jeden Alters einen Lernort anzubieten für die Suche nach (neuen) Lösungswegen, ist deshalb nach wie vor aktuell und wichtig.

Doch wie sich auch die Landwirtschaft neuen Herausforderungen stellen und sich professionell anpassen muss (wie durch den neuen Stall und damit verbesserte Vermarktungsmöglichkeiten geschehen), so muss sich auch die Bildungsarbeit weiter entwickeln und in ihren Strukturen und Angeboten wachsen. Der neue Vorstand begrüßt es deshalb als einen ganz entscheidenden Schritt für die Bildungsarbeit auf dem Hof, dass sich die Gärtnerin und Sozialpädagogin Carola entschieden hat, ab diesem Sommer (für eine bislang

unbestimmte Zeit) auf dem Hof zu leben und zu arbeiten. Damit wird die pädagogische Arbeit auf dem Hof gestärkt und David, der oft am Rande seiner Belastungen an allen Baustellen stand, kann sich besser auf die landwirtschaftlichen Bereiche konzentrieren und Aufgaben der Bildungsarbeit an Carola abgeben oder mit ihr teilen.

In seiner ersten Sitzung im August hat sich der neue, siebenköpfige Vorstand einiges vorgenommen. Wir möchten die vielfältigen Aufgaben, die es für den Verein gibt, auf unseren Schultern verteilen und uns dabei neben den klassischen Aufgaben (Haushalt, Mitgliederversammlung etc.) vor allem in folgenden Bereichen engagieren und neue Impulse setzen:

a) Mitgliederpflege

Es geht uns darum, die Kontakte zu den bisherigen Mitgliedern zu pflegen und sie (wieder mehr) an den Hof zu binden, aber auch neue Mitglieder hinzu zu gewinnen.

b) Bildungsarbeit

Wir haben uns vorgenommen, das Konzept der Bildungsarbeit weiter zu entwickeln und die Angebote des Schulbauernhofs zu stärken. Auf dem Hof kann sich Carola jetzt auch um diesen Bereich kümmern, aber wir vom Vorstand haben unsere Unterstützung bei der Klärung übergeordneter Fragen zugesagt.

c) PR / Öffentlichkeitsarbeit

Die Kontakte zu lokalen Presse sind sehr gut und die Zeitungen berichten oft und ausführliche über die Aktivitäten auf dem Hof (wie z.B. über den Brunch diesen Sommer). Wir brauchen jedoch dringend einen neuen allgemeinen Flyer zum Wacholderhof und einen speziellen Flyer zum Angebot des Schulbauernhofs. Denn so ein Medium ist wichtig, um die Angebote auf dem Hof bei vielfältigen Gelegenheiten (auf den Wochenmärkten, bei Veranstaltungen, Besuchern etc.) zu kommunizieren.

d) Fundraising

Hier möchten wir ein langfristiges finanzielles Konzept erarbeiten, mit dem Ziel, die vielfältigen Aktivitäten auf dem Hof auf eine solidere Grundlage zu stellen.

Wie die Liste zeigt, haben wir uns einiges vorgenommen. Auch wenn Zeit und Kapazitäten jedes einzelnen von uns begrenzt sind: Wir glauben daran, dass viele gemeinsam auch vieles bewegen können. Und das zeigt ja die Geschichte des Hofes: Immer wieder gab es ein AUF und ein AB. Die Stärke des Wacholderhofes hat immer darin gelegen, dass viele Menschen – auch an unterschiedlichen Orten, mit unterschiedlichen Erfahrungen und Fertigkeiten – sich mit den Zielen und Visionen des Vereins identifizierten und ihren Beitrag dazu geleistet haben, das Projekt Wacholderhof am Leben zu erhalten und weiter zu entwickeln. Auch der neue Vorstand hat sich

vorgenommen, sich für eine Zeit verstärkt zu engagieren. Aber das kann nie allein zum Erfolg führen. Entscheidend war und ist das Netzwerk an Mitgliedern, Freunden und Bekannten, die auf vielfältige Weise den Hof mittragen. Wir sehen darin auch die Zukunft des Vereins und möchte alle einladen, (mal wieder) zu einem Besuch auf den Hof zu kommen, zu erfahren, was sich hier entwickelt und sich mit den hier lebenden Menschen auszutauschen. Der Wacholderhof lebt von dieser Kultur des Austausches zwischen der Hofgemeinschaft, dem Vorstand und den vielen Freunden und Mitgliedern, die ihm gewogen sind. Das möchten wir auch weiterhin so pflegen. Wir freuen uns deshalb auf unsere Arbeit, aber vor allem auch auf Anregungen, Kommentare und Unterstützung aus dem Kreis der Freunde und Mitglieder.

Andreas Greiner im Namen des gesamten Vorstands



Der neue Vorstand stellt sich vor



Ariane Beringer

- 29 Jahre alt
- Dipl. Sozialwirtin (BA)
- war 1998/1999 Freiwillige FÖJlerin auf dem Wacholderhof
- mind. 3 Jahre im Vorstand, so genau weiß ich das nicht mehr
- leite in einer großen Behindertenhilfeeinrichtung den Sozialdienst

„Der Wacholderhof ist für mich einen Ort zum Ausprobieren alternativer Weltgestaltung. Jeder ist dazu eingeladen. Jeder darf mithelfen bei der Gestaltung. Diese Offenheit, diesen Lifestyle genieße ich jedes Mal, wenn ich dort bin. Ich möchte das für jeden, der kommt, zugänglich machen. Dafür möchte ich mich engagieren, deswegen bin ich im Vorstand mit dabei.“

Andreas Greiner

- Jahrgang 1961
- 1982 für 9 Monate auf dem Wacholderhof
- Agrarbiologe und Journalist, seit 1994 geschäftsführender Gesellschafter der Ökonsult GbR in Stuttgart (www.oekonsult-stuttgart.de)

„Auch im 21. Jahrhundert brauchen wir Lernorte wie den Wacholderhof. Gerade sein offenes, nicht begrenztes Konzept lädt alle dazu ein, mitzumachen und nicht nur in eingefahrenen Bahnen zu denken. Aber der Wacholderhof ist kein Selbstläufer: Immer wieder muss sich der Verein Impulse geben und weiter entwickeln. Dazu möchte ich beitragen.“





Judith Riehle

- 28 Jahre alt
- Bildungsreferentin beim Evangelischen Bauernwerk
„Zum Wacholderhof kam ich durch Maria (auch Vorständlerin), die mich mal zum St. Martin-Wochenende mitgenommen hat. Das hat mir so gut gefallen, dass ich jetzt schon öfter am Wochenende auf dem Hof war, und seit Mai diesen Jahres bin ich auch Mitglied im Vorstand. Mich interessiert vor allem die Schulbauernhofarbeit, deren Weiterentwicklung ich gerne unterstützen möchte.“

Iris Buck

- 26 Jahre alt
- Modistin
- 2001/02 als FÖJlerin auf dem Wacholderhof
„Im Vorstand bin ich, weil ich hoffe, dass mit Carola Reinwald die pädagogische Arbeit auf dem Hof weiter ausgebaut wird – so wie ich den Hof kenne und ihn mir eigentlich wünsche. Ich würde mich außerdem sehr freuen, wenn die Mitglieder wieder öfter auf den Hof kommen würden!“



Michael Lutz

- 59 Jahre alt
- Rentner
- Seit 2001 als Kassierer im Vorstand
„Seit seiner Gründung bin ich mit Familie mindestens einmal im Jahr auf dem Wacholderhof und das nicht nur zum Urlaub machen. Ich denke, wenn man die ganze Zeit addieren würde käme auch ein FÖJ dabei heraus, übrigens etwas, das es auf dem Wacholderhof schon lange gab ehe es offiziell eingeführt wurde. Mir war es immer wichtig dabei mitzuhelfen, aus dem Wacholderhof das zu machen was er geworden ist:, nämlich ein Ort der Begegnung und des Lernens.“

Karin Clausen

- 50 Jahre alt
- Mechanikerin, arbeite in der Qualitätskontrolle in einer Sulzbacher Firma

„Ich verkaufe seit neun Jahren für den Wacholderhof Käse und Gemüse auf dem Wochenmarkt. So habe ich den Hof auch kennen gelernt. Seit ungefähr zwei Jahren bin ich im Vereinsvorstand. Es ist wichtig, dass auch Menschen aus Murrhardt und Umgebung am Wacholderhof-Geschehen mitwirken; der Verein soll in der Region gut verwurzelt sein.“



Maria Bystricky

- 26 Jahre alt
- Diplom-Agrarbiologin
- seit Kurzem wissenschaftliche Mitarbeiterin an der TU München
- im Wacholderhof-Vorstand seit meinem FÖJ im Jahr 2000/2001

„Für mich ist vor allem die Frage wichtig: Wie viel und vor allem was brauchen wir wirklich, um gut zu leben? Der Wacholderhof ist für mich ein Ort, an dem man vieles Überflüssige abstreifen kann. Durch meine Arbeit im Vorstand möchte ich für einen einfacheren und dadurch sowohl für jeden Einzelnen als auch für diese Welt höherwertigen Lebensstil eintreten.“

Siebenundzwanzig gute Jahre

Am 19. Juli 1980 sind wir mit unseren Kindern Renate und David auf den Wacholderhof gezogen und haben uns damit auf ein langjähriges Abenteuer eingelassen, auf das wir mit Freude, Stolz und Dankbarkeit zurückblicken.

Nun haben wir beide – Maria und Bertl – der letzten Mitgliederversammlung mitgeteilt, dass wir uns aus der Hauptverantwortung für den Wacholderhof zurückziehen werden. Bertl hat zum 31. Juli dieses Jahres die Rolle des Geschäftsführers an David übergeben und Maria beschränkt ihre Mitarbeit auf die Betreuung des Kräuterschaugartens und gelegentliche Mithilfe im Haushalt. Beide sind wir ja schon einige Zeit im Rentenalter.

Wenn wir zurückblicken, reden wir oft vom „Projekt“ Wacholderhof. Aber der Wacholderhof war für uns nicht nur ein „Projekt“: Er war und ist unser Leben! 27 Jahre sind eine lange Zeit, fast die Hälfte unserer bisherigen Lebenszeit. Und es war und ist eine reiche Zeit. Wir haben sehr, sehr viele interessante Menschen kennen gelernt, einen großen Freundeskreis erworben, aus guten und schlechten Erfahrungen, aus Erfolgen und Fehlern gelernt, unsere ökologischen und landwirtschaftlichen Kenntnisse erweitern und erproben können. Wir haben Gemeinschaft erlebt, wie das wohl kaum irgendwo sonst möglich gewesen wäre.

Wir steigen nun nicht aus diesem Lebens„projekt“ aus. Wir bleiben als Mitglieder und Mithelfer dabei, wohnen in unserem Häuschen am Hof, sehen unsere Enkel gedeihen und sehen auch, dass die Arbeit von David, den FÖJ-Freiwilligen und weiteren Mithelfenden mit Schwung weiter geführt wird. Wir sehen auch die Veränderungen und erkennen, dass sie notwendig und sinnvoll sind. Wir hoffen, dass alle am Hof die gleiche Unterstützung aus dem Kreis der Mitglieder und Freunde erfahren werden, wie wir es erlebt haben.

Ohne Euch Freunde und Förderer aus Nah und Fern hätten wir das alles niemals erreichen können. Deshalb:

Herzlichen Dank für alles

Maria und Bertl Burkhardt

Ein Restaurant als kleines Friedensprojekt

Das neu eröffnete äthiopische Lokal Hanti Alem in Schorndorf bereitet Speisen aus fair gehandelten Zutaten zu

SCHORNDORF. Ab sofort wird in der Schlichtener Straße 12 äthiopisch gekocht. Zugleich fungiert das Lokal als Proberstraße für fair gehandelte Waren des Eine-Welt-Ladens, daher auch der Name Hanti Alem, denn das heißt auf Afrikanisch eine Welt.

Von Gabriela Uhde

Der Innenraum der ehemaligen Taverne Zorbas bei der Schorndorfer Stadtkirche ist fast nicht mehr wiederzuerkennen: Bambusmatten schmücken die jetzt dunkel gebeizte Holzverkleidung an den Wänden, die Stühle sind mit Fellimitationen wilder Tiere bespannt, und im Hintergrund prangt das Bild zweier Elefanten. Den handgewebten Stoff für Gardinen und Tischdecken hat Assefa Kassaye direkt aus seiner ostafrikanischen Heimat mitgebracht.

Assefa Kassaye lebt seit knapp 20 Jahren im Remstal. Ein eigenes Restaurant zu eröffnen, so sagt der 47-jährige Äthiopier, sei schon immer sein Traum gewesen. Zusammen mit dem 50-jährigen Yemane Tesfai aus Eritrea hat er ihn nun wahr gemacht. Die zwei kennen sich von früher, als sie in benachbarten Provinzen wohnten. Ihre Freundschaft hat den Eritrea-Äthiopien-Krieg überdauert. Ihr Restaurant ist somit auch ein kleines Friedensprojekt, an dem sich die beiden Ehefrauen Aster Tesfai und Teamer Kassaye tatkräftig beteiligen.

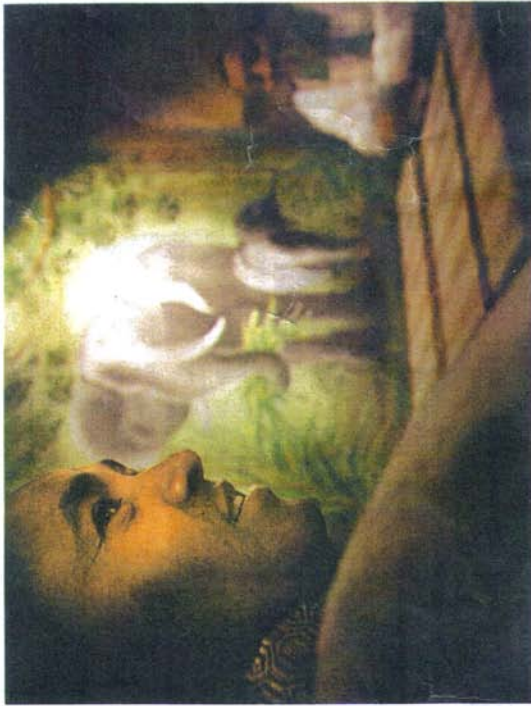
Kräftige Unterstützung gibt auch der Eine-Welt-Laden el mundo dem ehemaligen Fließbandarbeiter Kassaye und Yemane Tes-

fai, dem Industriemechaniker. Er liefert die nötigen Lebensmittel aus fairem Handel und profitiert davon, dass potenzielle Kunden sie im Hanti Alem testen können.

Alles, was an Nahrungsmitteln nicht aus dem Ausland kommt, soll, so sieht es das Konzept vor, aus der nahen Umgebung stammen, möglichst von Biohöfen, und dem saisonalen Angebot entsprechen. Noch sei dieser Anspruch nicht hundertprozentig durchzuhalten, erklärt Ingrid Bolay vom Eine-Welt-Laden el mundo, doch arbeite man daran, diesem Anspruch gerecht zu werden. Von Anfang an ohne Einschränkung gelte jedoch das Rauchverbot im Lokal. „damit Sie und ihre Tischnachbarn das Essen in allen seinen geschmacklichen Facetten genießen können“, wie auf der Speisekarte als Begründung zu lesen ist.

Für den europäischen Gaumen wurden die meisten Gerichte im wahren Sinne des Wortes entschärft – das ist allerdings auch ein Relikt der italienischen Besetzung Äthiopiens von 1935 bis 1941. Wer mag, bekommt das Essen auf Anfrage aber in Originalschärfe. Neben Lamm-, Rind- und Hühnergerichten stehen vegetarische Speisen und Couscous-Gerichte auf der Karte. Probiertplatten bieten einen Querschnitt des Angebots, etwa die Gemüseteller Alichä, Hamli, Tuntumo und Shiro. Alle Gerichte werden den Gästen mit Injera, dem Fladenbrot, serviert, das den Äthiopiern als Besteck dient. Wer in dieser Technik ungeübt ist, bekommt freilich Meses und Gabel gereicht.

Zusätzlich werden von Zeit zu Zeit Küchle aus anderen Regionen Afrikas die kulinarischen Spezialitäten ihrer Heimat im



Assefa Kassaye (links) und Yemane Tesfai, die Betreiber des Lokals Hanti Alem

Foto Stoppel

Hanti Alem, das Platz für 35 Personen bietet, zubereiten und anbieten. Fest eingeplant ist außerdem eine Kaffeezeremonie, bei der die

Bohnen direkt im Gasträum frisch geröstet und in mehreren Aufgüssen probiert werden können – schließlich ist das belebende Ge-

tränk nach der äthiopischen Provinz Kaffa benannt.
■ Voraussichtliche Öffnungszeiten: werktags 17 bis 23 Uhr, Wochenende 11 bis 23 Uhr, Montag/Ruhetag, Telefon 0 71 81/25 80 88.

Veranstaltungshinweise

→ Workshop zum Thema Ernährung und Bio-Verpflegung

Am 26. November findet auf dem Wacholderhof ein Workshop zum Thema „Gesunde Ernährung und Bio-Verpflegung in Tagesstätten und Kindergärten statt“ (14:00 bis ca. 18:15 Uhr). Verantwortliche aus diesen Einrichtungen können sich praxisnah über Mögliches und Machbares informieren. Die Veranstaltung ist Teil der Kampagne „Bio kann jeder!“ im Bundesprogramm Ökologischer Landbau, initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Veranstalter ist Ökonsult (A. Greiner). Die Teilnahme ist kostenlos, allerdings wird um eine schriftliche Anmeldung bis 19.11.2007 bei Ökonsult gebeten. Mehr Informationen zur Kampagne "Bio kann jeder" gibt es im Internet unter www.biokannjeder.de

Detailliertes Programm und Anmeldung bei:

ÖKONSULT GbR / Andreas Greiner

Gerberstr. 9

70178 Stuttgart

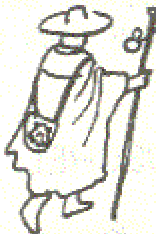
Tel.: 0711 / 674 474 - 67

Fax: 0711 / 674 474 - 66

greiner@oekonsult-stuttgart.de

www.oekonsult-stuttgart.de

→ Bericht von einer dreimonatigen Pilgerreise zu Fuß vom Wacholderhof nach Rom. Vortragsabend mit Bertl Burkhardt



Stattdessen wird der
Abend am
Sa, dem 26. Januar
um 18 Uhr
auf dem Wacholderhof.





Geschenk-Idee: Besuch auf dem Wacholderhof

Das kennt ihr sicher: Was sollen wir unseren Freuden und Bekannten zum Geburtstag oder zu Weihnachten schenken? Materiell haben die meisten von uns alles Wichtige, was sie brauchen, oder sie können es sich selbst kaufen. Mit welchem Geschenk können wir also Freunden unsere Wert-Schätzung ausdrücken? Unsere Anregung: Ein gemeinsames Wochenende auf dem Wacholderhof schenken. Das heißt auch: Gemeinsame Zeit haben, Spaziergänge machen, mal wieder schauen, was sich auf dem Wacholderhof in letzter Zeit so getan hat, leckeres Bio-Essen genießen... Und ganz nebenbei: Auch wir vom Wacholderhof freuen uns, wenn Mitglieder des Vereins und deren Freunde immer wieder mal auf den Hof kommen und sich mit uns austauschen. Interessiert? Wir erstellen euch gerne ein Angebot für einen „Geschenk-Gutschein“. Bitte rechtzeitig anfragen unter info@wacholderhof-ev.de oder Telefon 07192/ 77 10.

Mehr Spenden steuerlich absetzbar

Gute Nachrichten für Spender: Sie dürfen künftig mehr Steuern sparen. Nach einem Regierungsbeschluss müssen die Finanzämter rückwirkend zum 1. Januar 2007 Zuwendungen für gemeinnützige Zwecke von bis zu 20 Prozent der jährlichen Gesamteinkünfte anerkennen. Bislang durften Privatspender nur 5 Prozent ihres Einkommens steuerlich absetzen. Die bisher übliche Differenzierung nach verschiedenen Förderzwecken entfällt.

Erleichterungen auch für Kleinspender: Waren bislang Spenden bis zu einem Betrag von 100 Euro ohne Quittung absetzbar, so sind es künftig bis zu 200 Euro. Für so genannte Kleinspenden genügt der Überweisungsbeleg der Bank.

Bankverbindung Wacholderhof e.V.: Kreissparkasse Waiblingen BLZ 602 500 10, Konto Nr. 605 182 und Postbank Stuttgart BLZ 600 100 70, Konto Nr. 548 701.

Impressum

Herausgeber:
Wacholderhof e.V., Wacholderhof 17, Murrhardt
Tel. 07192/7710, info@wacholderhof.de

Redaktion: Maria Bystricky, Vorstand des Wacholderhof e.V.
Druck: Frick Digitaldruck Online-Druckerei (www.online-druck.biz)

Wacholderhof – einfach leben und lernen e.V.

Wacholderhof 17 * 71540 Murrhardt * Tel.: 07192-7710 * Fax: 07192-1412 *

e-mail: info@wacholderhof-ev.de * Internet: www.wacholderhof-ev.de

Bankverbindung: Kto.-Nr. 605182 bei der Kreissparkasse Waiblingen BLZ 60250010

Mitglieds – Aufnahme – Antrag

Monatsbeitrag: 10,00 € für Einzelmitglieder, 15,00 € für Paare

Ich/wir bitten um Aufnahme in den **Wacholderhof**
– einfach leben und lernen e.V.

1. Name, Vorname:

2. Name, Vorname:

Telefon ...: Fax:

Mobil.....: Email.....:

Ort, Datum, Unterschrift:

Ermächtigung zum Einzug von Forderungen durch Lastschrift:

(falls gewünscht bitte Ausfüllen)

Hiermit ermächtige ich Sie widerruflich den von mir zu entrichtenden Mitgliedsbeitrag von meinem Konto

Nr. : BLZ..... :

Bank :

durch Lastschrift einzuziehen

Ort, Datum, Unterschrift:

E-Mail-Adressen

Wer von Euch hat eine **E-Mail-Adresse**? Bitte schickt Sie uns an mbystricky@gmail.com (bitte mit Namen und vollständiger Adresse).

Denn die Daten in unserem Verteiler sind nicht mehr aktuell und wir möchten in Zukunft stärker auch die Kommunikation über E-Mail nutzen. Aber keine Sorge: Auch alle ohne Internetzugang werden über das Daily Müsli informiert. Kurzfristigen Aktionen, Veranstaltungen lassen sich jedoch sehr kostengünstig über E-Mail ankündigen.

→ Dazu ein Hinweis: Der Hof kann von euch/Ihnen genutzt werden! Z.B. um selbst Aktionen oder Veranstaltungen dort zu organisieren, um einfach mal ein paar Tage Urlaub zu machen, um bei den anfallenden Arbeiten mitzuhelfen, und natürlich nicht zuletzt um die Hofbewohner und andere Vereinsmitglieder einmal wieder zu sehen. Um uns Mitglieder besser zu vernetzen – z.B. auch, um andere zu informieren, wenn man auf den Hof kommt oder dort etwas geplant hat – möchten wir alle bekannten E-Mail-Adressen in einen Verteiler fassen, der dann allen zur Verfügung steht.