

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise will den Erdorganismus als physische Grundlage des Menschen und allen Lebens verstehen, ihn achten und ihn entsprechend behandeln. Sie basiert auf den Gedanken Rudolf Steiners zur Landwirtschaft und den Erfahrungen mit dieser Wirtschaftsweise seit 1924.

Alles Lebendige auf Erden ist nicht nur von irdischen und physischen, sondern auch von kosmischen und geistigen Kräften geprägt. Die Erde darf nicht erschöpfend ausgenutzt werden und sie soll auch nicht sich selbst überlassen werden. Erforderlich ist die Schaffung einer Kulturlandschaft, die vielfältig ausgestaltet ist.

Unser Ziel ist es, die Erde zu pflegen mit Hilfe von Fruchtfolge, Kompostierung und Pflanzenpräparaten, die besonders die Heilkräfte der Erde anregen, um dadurch eine dauerhafte Bodenfruchtbarkeit zu entwickeln. Innerhalb eines Hoforganismus können Erde, Pflanze, Tier und Mensch ausgleichend zusammenwirken und bilden eine Lebensgemeinschaft, die sich als harmonisierend und in sich heilend erweist.

Somit haben wir Menschen die Chance an der Weiterentwicklung der Erde gestaltend mitzuwirken.

Ursprung und Idee des Hofes

Der Hof liegt zwischen Oldenburg und Bremen am Rande eines unter Naturschutz gestellten Moorgebietes.

1979 kauften junge Menschen dieses Anwesen, um es biologisch-dynamisch zu bewirtschaften; gleichzeitig wollten sie neue Formen der Gemeinschaft und des Wirtschaftens finden.

1987 wurde der Hof dem gemeinnützigen Verein "Hof Grummersort Landbau und Pädagogik e.V." übertragen. Dadurch konnte die Verantwortung für dieses "Stückchen Erde" auf eine größere ideelle Basis gestellt werden. Der Verein verpachtet den Hof an die Hofgemeinschaft, die die Bewirtschaftung der Flächen

übernimmt. Beide arbeiten eng zusammen, um die gemeinnützigen Ziele des Vereins, insbesondere den biologisch-dynamischen Landbau sowie die soziale und pädagogische Arbeit, zu entwickeln.

Wenn Sie diese Idee unterstützen möchten, können Sie das ganz einfach durch Ihren Einkauf tun.



Heute leben und arbeiten auf dem Hof:

Familie Kipping (Landwirtschaft), Familie Zimmermann, Familie Gerbracht-Blondeau (Gärtnerei), Ralf Schmidt (Bäckerei), Gudrun Grahl und Henning Kräft (Käserei), Marion Krüger (Abokiste), Lehrlinge, Praktikanten, Schulpraktikanten und Menschen, die kurzfristig kommen, um sich neu zu orientieren oder die Arbeit aus therapeutischen Gründen wahrnehmen.



Viehhaltung:

Sie umfaßt 28 Kühe mit der eigenen Nachzucht, einen Bullen, 8 Milchschafe, 12 Schweine und Kleintiere. Alle Tiere erhalten hofeigenes Futter und die Milchtiere haben von Frühjahr bis Herbst Weidegang. Wenn ein Tier erkrankt, wird es in den allermeisten Fällen naturheilkundlich und homöopathisch behandelt.



Ackerbau:

Es werden insgesamt 56 ha bewirtschaftet (23 ha Ackerbau, 33 ha Grünland). Die 6-jährige Fruchtfolge mit 3 Jahre Kräuterkleegras, Hafer-Erbsen-Gemenge, Kartoffeln, Sommerroggen soll einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit dienen. Der Boden wird gedüngt mit hofeigenem Mistkompost und weiteren biologisch-dynamischen Präparaten.



Gemüsebau:

Der Gemüseanbau umfaßt 2 ha im Freiland und 1200 m² Gewächshausfläche. Angebaut werden ca. 35 Gemüsearten je nach Jahreszeit. Große Sorgfalt und Handarbeit werden aufgewendet, um alles möglichst schnell und frisch zu unseren Kunden zu bringen.



Hofkäserei:

In der Käserei wird Hart-, Schnitt- und Weichkäse aus Kuhmilch hergestellt. Besondere Spezialitäten sind die Produkte aus Ziegen- und Schafmilch. Die Milch wird schonend behandelt, um die Qualität zu erhalten. Dieser sensible Prozeß beginnt schon bei der Kompostdüngung der Ländereien, bei der Haltung der Tiere, durch das hofeigene Futter (keine Silage) und durch die Melktechnik.



Bäckerei:

Das Getreide des Hofes oder Demeter-Getreide der Region wird in einer Steinmühle gemahlen. Durch lange Teigführung kann das Schrot aufquellen und gut aufgeschlossen werden. Im Holzbackofen wird mit der besonderen Wärmequalität schmackhaftes, bekömmliches und gesundes Brot gebacken.