



HOFGEMEINSCHAFT
GRUMMERSORT

Hofrundbrief

Mai 2017

Grummersorter Chronik

- 1979 Kauf des Hofes durch eine Gruppe junger Menschen
- 1980 erster kleiner Marktstand auf dem Pferdemarkt Oldenburg
- 1981 Geburt der ersten Kinder auf dem Hof
- 1984 Wiederaufbau eines alten Fachwerkhauses für die Bäckerei
- 1985 Gründung eines gemeinnützigen Vereins
- 1986 der Hof erhält die Demeter–Anerkennung
- 1987 Übertragung des Hofeigentums an den Verein
- 1987 Beginn der pädagogischen Arbeit mit Kindern und Jugendlichen
- 1987 erster Wochenmarkt in Delmenhorst
- 1988 ein Nebengebäude brennt ab
- 1988 ein Wohnhaus für Familie Zimmermann wird gebaut
- 1989 erste künstlerisch–praktische Wochenend–Seminare auf dem Hof
- 1990 Beginn der sozialtherapeutischen Arbeit mit betreuten Menschen
- 1990 inzwischen leben zehn Kinder auf dem Hof
- 1994 die Kühe ziehen in den neuen Kuhstall ein
- 1997 Fertigstellung der neuen Käserei

- 1997 erster Marktstand auf dem Ökomarkt am Julius–Mosen–Platz
- 1999 die ersten Abo–Kisten werden ausgefahren
- 2000 Jubiläumsfeier „21 Jahre Hof Grummersort“
- 2000 Fertigstellung der neuen Gemüsehalle mit Kühlräumen
- 2001 ein Gewächshaus mit 800 m² Anbaufläche wird aufgebaut
- 2001 Erweiterung der Käserei und Anbau für die Fleischverarbeitung
- 2001 ein Blockheizkraftwerk ermöglicht ein eigenes Nahwärmenetz
- 2002 Abriss des alten Stalles, Neubau eines Saales und Wohnhauses
- 2006 über dem Saal wird eine Mitarbeiterwohnung ausgebaut
- 2007 die Schweine und der Bulle bekommen jeweils einen neuen Stall
- 2007 erste Märkte in Jever und Westerstede
- 2008 Schulklassen und Kindergärten kommen ab jetzt regelmäßig
- 2010 die Gewächshausfläche wird um 400 m² erweitert
- 2012 ein innovativer Holzvergaser für Strom und Wärme wird entwickelt
- 2014 die Kühe beziehen und genießen ihre neue Liegehalle
- 2014 der Holzvergaser geht ans Netz
- 2016 ein neues Thermogewächshaus wird aufgebaut auf 500 m²
- 2017 Übergabe des Hofes an die junge Bauerngeneration

“Wenn viele kleine Leute an vielen kleinen Orten viele kleine Dinge tun, werden sie die Welt verändern.”

–www.weltagrarbericht.de–

Eine neue Bauerngeneration und frischer Wind

Der Demeterhof Grummersort besteht jetzt seit 38 Jahren. Er hat bei den Kunden der Oldenburger Region einen guten Ruf durch sein Gemüse, Brot und Fleisch sowie seine Milchprodukte. Aus einer kleinen, konventionell geführten Bauerei mit 3 ha Land ist ein Hof entstanden, der nicht nur nach Demetergrundsätzen arbeitet, sondern seine Produkte selbst weiter verarbeitet und zum Kunden bringt. Die Bäckerei und Käserei sind zwar kleine, aber sehr feine Betriebe. Die Gemüsefelder und Gewächshäuser sind in den fast vier Jahrzehnten kräftig vergrößert worden. Es

werden inzwischen 60 ha Land bewirtschaftet, davon 15 ha Eigenland. Auf dem gesamten Hof arbeiten jetzt mehr als 30 Personen. Besonders wichtig war den Gründern des Hofes, dass ein lebendiger Demeter-Organismus entsteht, in dem alle Teile zusammenwirken für gesunde Lebensmittel, gesunde Tiere, gesunde Pflanzen und eine gesunde Erde.

Damit diese hohen Ziele für die Zukunft gesichert sind, haben die Gründer den gemeinnützigen Verein ‚Hof Grummersort, Landbau und Pädagogik e.V.‘ gegründet und ihm 1987 das Hofeigentum übertragen. Der Verein ver-



bindet die Ziele des Naturschutzes, der Landbaupädagogik und der Sozialtherapie mit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. So ist der Hof Grummersort auch Ziel vieler Kinder- und Schülergruppen geworden, die hier erleben können, wie Landwirtschaft zum Wohlergehen von Menschen, Tieren, Pflanzen und Böden wirken kann.

Nun gehen die letzten „Pioniere“ des Hofes, Angelika und Volker Kipping sowie Margret und Horst Zimmermann, in ihren Ruhestand.

Der Verein Hof Grummersort e.V. als Verpächter legt daher den Hof in junge Hände. Ab Juli 2017 übernehmen die „Neuen“ die volle Verantwortung. Sie arbeiten weiterhin biologisch-dynamisch und führen mit dem bisherigen Mitarbeiterteam alle Betriebszweige und Marktstände weiter. Natürlich setzen sie sich auch neue Ziele, um den Demeter-Hof zukunftsfähig zu halten.

Robert Lütjens,
für Verein Hof Grummersort e.V.



Die Jungbauern stellen sich vor:

Vor gut zwei Jahren trafen wir uns zum ersten Mal zu einem Austausch unserer Ideen und Vorstellungen zu ‚unserem‘ Hof. Jetzt, nach vielen Treffen und durch-geredeten Nächten geht unser Traum von einem eigenen Hof in Erfüllung! Eigen in dem Sinne, dass wir für dieses Stück Land in Grummersort mit dem biologisch-dynamisch bewirtschafteten Hof, all seinen Mitarbeitern, Tieren und Pflanzen Verantwortung übernehmen wollen. Wir möchten diesen Hof in seiner Vielfalt zusammen mit den jetzigen Mitarbeitern erhalten, pflegen und weiter gestalten.

Wir, das sind drei junge Familien:

Eike & Julia Frahm
mit **Thole** und **Mascha**

Sebastian Mall & Eva Rotter
mit **Elias**, **Benjamin** und **Amalie**

Christoph Zimmermann & Marie Martensen
mit **Mia**.

Sebastian wird die Kühe, Schweine, Schafe und Ziegen versorgen und für die Verarbeitungsbereiche Käserei, Fleischerei und Bäckerei verantwortlich sein.

Eike wird die Arbeit im Gemüsebereich übernehmen, vom Feingemüse über Kohl und Karotten bis zum Feldanbau von Kartoffeln und Getreide. Außerdem ist er Ansprechpartner für die Mitglieder der ‚Solidarischen Landwirtschaft‘ (siehe unten).

Christoph wird sich um die Vermarktung unserer Produkte und die Buchführung kümmern sowie um die gesamte Infrastruktur auf dem Hof – Gebäude, Technik, Energieanlage.

Was wird sich ändern?

Die Fleischverarbeitung wird ab Juli auf dem Johannshof, einem Demeter-Hof in Ostfriesland, stattfinden. Zusätzlich zu unserem Angebot können wir dann auch das Fleisch dieses Hofes anbieten.

Zusätzlich zu den Wochenmärkten und der Hofkiste möchten wir mit einer Gruppe engagierter Menschen die Idee der ‚Solidarischen Landwirtschaft‘ (Solawi) verwirklichen. Diese Idee beruht auf dem Gedanken, zwischen Erzeuger und Kunde eine solidarische Zusammenarbeit zu schaffen. Menschen, die sich daran beteiligen wollen, zahlen jeden Monat einen vereinbarten Beitrag und erhalten dafür den entsprechenden Anteil an den Erzeugnissen des Betriebes in saisonal bedingter variabler Auswahl und Menge. Mit ihrem fest einkalkulierbaren finanziellen Beitrag unterstützen sie die wirtschaftliche Planung des Betriebes.

Auf Hof Grummersort treffen sich in Zukunft alle Mitarbeiter und Familien zum Mittagessen in einem zentralen Essraum mit angegliederter Küche, um sich regelmäßig zu sehen und auszutauschen.

Und, ganz wichtig: Es werden wieder viele kleine Kinder über den Hof spazieren und dort groß werden.

Kurz und gut, es wird eine bewegte Zeit werden. Schon wird hier und da renoviert, gebaut, Kisten ein- und ausgepackt. Es wird ein großes Kommen und Gehen geben.

In Vorfreude auf die kommende gemeinsame Zeit grüßen

Eike und Julia, Sebastian und Eva, Christoph und Marie



Gedanken aus der Landwirtschaft

Vor drei Jahren schrieben wir den letzten Rundbrief, in dem wir von dem Bau der Liegehalle für die Kühe berichteten, die aufgrund einer neuen Gesetzeslage aus Brüssel errichtet werden musste. Wir haben das Beste daraus gemacht und das neue Gebäude in unsere Arbeitsabläufe integriert. Zum einen nutzen die Kühe ihr neues „Schlafzimmer“ in den Wintermonaten sehr gern; man kann sehen, dass sie sich dort wohlfühlen. Zum anderen haben wir im Sommer eine zusätzliche Lagermöglichkeit für die Heurundballen. Dadurch kann die Scheune frei bleiben für die Heutrocknungsanlage sowie die Getreideereinigung und -trocknung. Im Herbst werden alle Gerätschaften zurückgebaut und das Heu kann in die Scheune umgelagert werden. So

sind wir mit dem Bau der neuen Liegehalle zufrieden und sie wird sicherlich auch von den neuen Bewirtschaftern gut genutzt werden können.

Rückblickend war das Jahr 2016 ein gutes Jahr mit einer zufrieden stellenden Ernte, besonders im Hinblick auf das Tierfutter. So erfreuten wir uns der guten Tiergesundheit und einer erfreulichen Milchleistung.

Wenn wir noch weiter zurückblicken auf die gesamte Zeitspanne, die wir hier auf dem Hof arbeiten konnten, so hatten wir die Möglichkeit, elementare Erfahrungen zu sammeln. In Bezug auf die lebendigen Zusammenhänge von Boden, Pflanze, Tier und Kosmos hatten



wir die Möglichkeit, Fragen zu formulieren und nach Antworten zu suchen. Wir lernten bei der Arbeit, indem wir in diese Prozesse eingriffen. Sei es bei der Präparatearbeit, bei der Kompostherstellung, der Bodenbearbeitung oder der Behandlung kranker Tiere. Aber auf manche Fragen haben wir auch keine Antwort gefunden. Dieser manchmal holprige Weg hat jetzt nach 38 Jahren der Bewirtschaftung recht ertragreiche Böden und eine bodenständige Viehherde hinterlassen.

Das Jahr 2017 steht unter einem besonderen Stern: dem Stern des „Übergangs“. In diesem Jahr werden diejenigen, die säen, die Ernte nicht mehr einholen. Wir übergeben voll Vertrauen und in großer Dankbarkeit an die junge Generation.

Angelika & Volker Kipping



20 Jahre „neue“ Käserei Grummersort – wie geht es weiter?

Vor zwanzig Jahren, im Mai 1997, wurde die Käserei in Grummersort mit einem kleinen Fest offiziell eingeweiht. Die ersten Käse lagen schon im Reiferaum, das Sortiment war dem heutigen schon recht ähnlich. Im Laufe der Jahre wuchs die Erfahrung im Umgang mit der Milch, was zu einer gleichbleibend hohen Qualität unserer Käse und Milchprodukte führte. Es kamen neue Produkte dazu, wie Gouda und Zwerge, andere verschwanden, wenn auch mit Bedauern, wie die Ziegen- und Schafsfrischkäse.

2001 wurden Lagerräume angebaut, die bestehenden platzten aus allen Nähten, 2011 entstand ein Vorraum zum Umkleiden.

Nun steht ein Generationswechsel auf dem Hof an und mit den neuen Ideen kommen auch neue Herausforderungen auf das Käseerteam zu. Wir wollen beginnen, einen größeren Teil der Milch, die zurzeit noch an die Molkerei Ammerland geht, selbst zu verarbeiten –

vorwiegend zu Quark und Joghurt. Auch Hofkäse und Gouda soll es mehr geben, dafür Bergkäse etwas weniger, dies alles auch im Hinblick auf die Belieferung der Menschen, die an dem Projekt der solidarischen Landwirtschaft teilnehmen wollen. Um diese Pläne in die Tat umsetzen zu können, bedarf es einiger Umbauten und vor allem Neuanschaffungen an Geräten, um größere Chargen an Frischprodukten herstellen und lagern zu können.

Es weht also im Moment ein frischer Wind durch die Käserei, der uns dazu bringt, Gewohnheiten der vergangenen Jahre zu überdenken und zu neuen Lösungen zu kommen, allerdings ohne unsere bisherigen treuen Kunden aus den Augen zu verlieren.

Ein wunderschönes Frühjahr wünscht Euch im Namen des Käseerteams

Gudrun Junge-Grahl

Auf dem Hof etwas vom Leben erfahren

Wir sind ein Ausbildungsbetrieb: junge Menschen können sich zum Landwirt und Gärtner ausbilden lassen. Viele Praktikanten schnuppern in den verschiedenen Hofbereichen. Menschen, die das Freiwillige Ökologische Jahr bei uns absolvieren sind vorwiegend in der Pädagogik und der Gärtnerei tätig.

Kindergarten- und Schulkinder besuchen uns regelmäßig zu verschiedenen Jahreszeiten und erleben den Hof auf vielfältige Art und Weise. Sie beobachten das Pflanzenwachstum, können die Früchte ernten, füttern und pflegen die Tiere, bereiten mit Hofprodukten aus Käseerei, Bäckerei und Gärtnerei ein leckeres und gesundes Frühstück zu und genießen es möglichst unter freiem Himmel (auch auf dem Möhrenacker oder neben der Ziegenweide).

Je nach Altersstufe buttern und käsen sie, mahlen Getreide und backen Brötchen, stellen Kräutersalz, Filzobjekte und Bienenwachsker-

zen her. Während des Hofrundganges erfahren sie einiges über „Glücksacke“ und ihre Kompostierung. Sie füttern ihre Pflanzkartoffeln mit diesem wunderbaren Dünger und zählen bei der Ernte, wie viele „Kinder“ ihre Mutterkartoffel großgezogen hat. Sie lernen essbare Wildkräuter kennen, die ihnen einzeln nicht immer lecker erscheinen, aber in einer Gesamtkomposition „Kräuterbutter“ super schmecken.

Viele kleine Gespräche finden im Laufe des Besuches statt. Ich bin immer wieder erstaunt, was den Kindern auffällt, ihnen durch den Kopf geht und sie nach vier Besuchsjahren alles erinnern.

Marlies Martensen

*Kuhaugenblicke
Ruhig und gierig zugleich
Möhren Suchende
– Haiku –*





FÖJ in Grummersort – eine tolle und spannende Zeit

Mein Name ist Soraya, ich bin 20 Jahre alt. Seit August 2016 mache ich mein Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ). Und fühle mich inzwischen als Teil der Gemeinschaft.

Von meinem FÖJ habe ich mir erhofft, viel Zeit draußen verbringen zu können, Neues über Pflanzen und Gärtnern zu lernen und viel pädagogisch arbeiten zu können. All diese Erwartungen werden voll erfüllt und die Zeit verging bisher wie im Fluge. Für mich ist dieser Ort genau der richtige, um mir zu überlegen was ich später mal machen möchte. Das Leben in der Hofgemeinschaft empfinde ich als etwas ganz besonderes, da hier jeder – mit seinen Stärken und Schwächen – aufgenommen und akzeptiert wird und unglaublich viele Menschen am Hofgeschehen beteiligt sind. Spannend ist für mich, dass ich hier genau in diesem Jahr mein FÖJ mache und so den anstehenden Generationenwechsel miterleben kann. So bekomme ich all die großen und kleinen Veränderungen mit, die geplant sind oder deren Umsetzung schon begonnen hat.

Meine Aufgaben hier sind sehr abwechslungsreich. Vormittags sind fast täglich Kindergruppen zu Besuch, die ich zusammen mit Marlies betreue. Es wird gebacken, gebuttert, Käse selber hergestellt, Kartoffeln geerntet und vieles mehr. Am meisten Spaß macht es mir, den Kindern den Hof und die Gärtnerei zu zeigen, in der es immer was zum Naschen gibt, und die Tiere zu besuchen. Ein besonderes Highlight für die Kindergruppen (aber auch für mich) sind gerade die kleinen Lämmer. Die Kinder können gar nicht genug von ihnen bekommen und freuen sich, wenn mal eins ausbüxt und sich streicheln und kuscheln lässt. Wenn keine Kindergruppen zu Besuch sind, arbeite ich in der Gärtnerei mit. Hier ist es besonders spannend, den Jahresverlauf mitzuverfolgen und die Pflanzen von der Anzucht bis zur Ernte zu beobachten.

Ich freue mich sehr auf die nächsten vier Monate, die ich noch hier verbringen werde.

Soraya

Die schulpädagogische Arbeit auf dem Hof

Durch meine Begegnungen mit den anderen Mitgliedern unserer Hofgemeinschaft und mit jungen Menschen, die bei uns auf der Suche nach neuen Lebensformen waren, wurde mir schon in meinen ersten Hofjahren ab Januar 1981 deutlich, welche Entwicklungschancen durch die Arbeit an der Erde für den Menschen bestehen.

Nach meinem Studium am Institut für Waldorfpädagogik in Witten begann 1986 auf dem Hof die pädagogische Arbeit mit jungen Menschen aus verschiedenen Einrichtungen. Seit 1987 können Schüler/innen der 6. – 10. Klasse der Freien Waldorfschule Oldenburg im Rahmen des Gartenbauunterrichts auf dem Hof mitarbeiten: sie pflanzen, jäten, ernten, erledigen Pflegearbeiten, schlagen und sägen Holz, bestimmen Gehölze und vereiteln Obstbäume. Mir war und ist es wichtig, dass die menschenbildende Tätigkeit an der

Erde in der realen Arbeitswelt eines biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betriebes stattfindet und nicht in einem pädagogisch motivierten Schulgarten.

Ich denke, nach 30 Jahren Zusammenarbeit mit den Kindern und Jugendlichen auf dem Hof, sagen zu dürfen, dass jeder Schüler/jede Schülerin, nachdem er/sie fünf Jahre lang in regelmäßigen Abständen auf dem Hof mitgearbeitet hat, auf unterschiedliche Weise erfahren konnte, was es bedeutet, mit Erde, Pflanze, Tier und Mensch verantwortungsvoll in Beziehung zu treten. Diese Erfahrung wird weiter wirken in ihren zukünftigen Lebenszusammenhängen und vielleicht dazu führen, das eigene Leben verantwortungsvoll gegenüber Erde, Pflanze, Tier und Mensch zu gestalten.

Nach der Hofübergabe werde ich weiterhin den Gartenbauunterricht auf dem Hof erteilen und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit mit den jungen Nachfolgern!

Uwe Köster, Gartenbaulehrer





Bäckerei

1984 wurde die Bäckerei mit dem Holzofen gebaut. Seitdem wird das Holzofenbrot auf verschiedenen Märkten, in der Hofkiste und in einem Laden verkauft. Wir haben uns damals bewusst für diese Art des Backens entschieden, um in diesem Verarbeitungsprozess die bestmögliche Qualität zu garantieren.

Das Holzfeuer erhitzt die Steine im Backraum, so dass durch die Strahlungswärme der Steine das Brot schonend abgebacken wird und es dadurch sein ursprüngliches Aroma, eine gute Bekömmlichkeit und lange Haltbarkeit bekommt. Die gute handwerkliche Backkunst, die eine sorgfältige Teigführung vom Sauerteig, dem Backferment und das Arbeiten mit Langzeithefen beinhaltet, ist eine weitere Voraussetzung für diese besondere Qualität. Durch das Mahlen auf der Osttiroler Mühle mit

einem Naturstein wird das ganze Getreidekorn durch einen schonenden Mahlvorgang aufgebrochen und zerkleinert, so bleiben lebenswichtige Inhaltsstoffe erhalten. Der biologisch-dynamische Anbau des Getreides und des Saatguts – wir verbacken den Lichtkornroggen, eine besondere bio-dynamische Züchtung – bildet die Basis für diesen sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln.

Seit 2002 ist Ralf Schmidt in unserer Bäckerei tätig und seit 2006 auch Berthold Sanders, der jetzt im Juli in seinen wohlverdienten Ruhestand gehen darf. Einen lieben Dank an die beiden für ihren nächtlichen Einsatz, nur so kann morgens das frische Brot „zu Markte gefahren“ werden.

Margret Zimmermann

Gärtnerei

Ja, auch im Garten geht die Entwicklung weiter. Die Nachfrage steigt ständig, auch durch die jetzt hinzukommende Solidarische Landwirtschaft. Die 5 Hektar, die wir vor einigen Jahren dazu pachten konnten, sind voll in die Gemüsefläche integriert. Dort wachsen neben dem Gemüse 1 ha Klee gras (zur Kompostherstellung und als Mulchmaterial) und ca. 1 ha Roggen.

Ein neues Folien-Thermogewächshaus (500m²) konnte aufgebaut werden, was seine Qualitäten auch schon bewiesen hat: frostfrei bei -6°C Außentemperatur, so dass wir noch etwas früher pflanzen können. Los geht es jetzt in der 5. Kalenderwoche. Das Wintergemüsesortiment soll erweitert werden durch Steckrüben, Weißkohl und Rotkohl. Besonders der Rotkohl braucht eine gute Vorbereitung. Er wächst besser auf schweren Böden. Ich bin schon gespannt.

Die neuen Betriebsleiter haben sich gut eingearbeitet und können jetzt bald richtig loslegen. Auch 3 Lehrlinge der freien Ausbildung werden in diesem Jahr im Garten lernen und arbeiten. Das Kompostprojekt mit Hilfe des Kompostwenders geht weiter.

Margret und ich geben jetzt schon immer mehr Verantwortung ab, so dass wir sie dann Mitte des Jahres ganz übergeben können, ohne dass irgendwelche Erschütterungen zu spüren sein werden. Für unsere bisherigen Kunden wird sich nichts verändern, einige neue (Solawi) werden hinzukommen. Sie haben sich entschieden, den Hof mitzutragen und sind keine Kunden im herkömmlichen Sinne. Es ist gut und richtig, wenn Menschen wieder näher zusammenrücken. Für die Zukunft alles Gute, wir bleiben in der Nähe.

Horst Zimmermann





Unsere Märkte

Ein kleiner Marktstand mit Schaf- und Ziegenkäse war der Anfang der Vermarktung der hofeigenen Produkte im Frühjahr 1980 auf dem oldenburgischen Pferdemarkt. Volker Kipping baute eigens dafür eine spezielle Vitrine, die mit Kühlpacks zu kühlen war und einen kleinen Marktstand. Ein Jahr später erweiterte sich das Angebot durch das erste Gemüse aus dem eigenen Anbau. Im Frühjahr 1984 gesellte sich das Brot aus der neu errichteten Holzofenbäckerei dazu. Der Marktstand vergrößerte sich ständig und bald wurde das Gemüseangebot, wenn unser eigener Anbau nicht ausreichend war, durch Zukaufware ergänzt und auch erweitert, um ein gleichbleibend vielfältiges Angebot für unsere Kunden zu gewährleisten.

Weitere Märkte kamen dazu: 1987 der Wochenmarkt in Delmenhorst, 1996 der Ökomarkt auf dem Julius-Mosen-Platz und 2007 weitere Märkte in Westerstede und Jever. 1999 begann der Lieferdienst der Hof-Kiste und 2015 kamen Schulobstlieferungen dazu.

Über die fast 40 Jahre entwickelten sich die verschiedenen Vermarktungswege parallel zu der Hofentwicklung. Durch die ständig wachsende Nachfrage nach unseren Produkten sahen wir uns in unserer Arbeit in Landwirtschaft und Garten sowie in der Verarbeitung von Milch und Getreide bestätigt und bekamen so die Sicherheit, in den weiteren Aufbau des Hofes investieren zu können.

Vielen Dank an unsere Kunden, die damals die verschumpelte Möhre oder das Wurmloch im Apfel als Qualitätszeichen deuteten (garantiert ungespritzt). Ohne Sie wäre diese Entwicklung nicht möglich gewesen!

Margret Zimmermann





Energiekonzept

Seit 2012 arbeitet auf dem Hof eine Gruppe junger Ingenieure an der Entwicklung eines Holzvergasers mit einem innovativen Verfahren zur Stromerzeugung. Die Ausgangssituation für dieses technische Vorhaben war, den bei der Landschaftspflege anfallenden Heckenschnitt zur Erzeugung von Strom und Wärme zu nutzen. Die jungen Ingenieure stell-

ten das Konzept dem Verein vor und erhielten die Gelegenheit, diesen Holzvergaser auf unserem Hof zu bauen und in Betrieb zu nehmen, weil hier eine geeignete Infrastruktur für die Abnahme von Strom und Wärme gegeben war.

Mit viel Enthusiasmus wurde daran gearbeitet und im Mai 2013 konnte ein Motor mit Holzgas betrieben werden. Die Anlage wurde weiterentwickelt und konnte im Januar 2014 an das öffentliche Stromnetz angeschlossen werden.



Seitdem kann der Hof aus nachwachsenden Rohstoffen seinen Energiebedarf selber decken. Eine wunderbare Ergänzung für einen landwirtschaftlichen Betrieb, der die Idee von einer vielfältigen Landbewirtschaftung und Landschaftsgestaltung entwickeln möchte.

2015 begründete diese Gruppe ihre eigene Firma LiPRO energy.

Karin Köster

LiPRO
energy

www.lipro-energy.de

Jetzt wird die Hofübergabe konkret!

Ein Ereignis, das lange Jahre nicht vorkam in unseren Gedanken. Als wir dann begannen, daran zu denken, konnten wir lange keine Vorstellungen davon entwickeln, wie das gehen könnte. Seit gut zwei Jahren entwickelt sich der Übergabe-Prozess an die Nachfolger Eike Frahm, Christoph Zimmermann und Sebastian Mall so positiv, dass wir sehr zuversichtlich in die Zukunft schauen. Es ist für uns sehr schön zu wissen, dass unsere Arbeit weitergeführt wird. Die „Neue Hofgruppe“ arbeitet schon seit einiger Zeit in den Bereichen Gärtnerei, Landwirtschaft, Käseerei, Bäckerei und Handel mit und ist vertraut mit den jetzigen Arbeitsabläufen, den Mitarbeitern, dem Boden und den Tieren.

Begonnen haben wir beide hier auf dem Hof ‚anno‘ 1979 mit einer Gruppe junger Menschen aus Oldenburg, die Wege suchten, sich eine Lebensgrundlage aufzubauen – gemeinsam, alternativ und ökologisch.

Wir übergeben jetzt nach 38 Jahren einen vielseitigen Betrieb mit vielen Mitarbeitern, der überschaubar sein will, um ihn nun nach eigenen Vorstellungen weiter zu gestalten. Wir wünschen der neuen Hofgruppe mit ihren Familien bei dieser Aufgabe viel Freude, gutes Gelingen, Durchhaltekraft, Glück, Humor und Gelassenheit, um im richtigen Moment die richtigen Entscheidungen zu fällen.

Mit diesen Wünschen verabschieden wir uns ins Wendland.

Unsere neue Adresse ab 1. Juli 2017 lautet:
Tangsehl 5
21369 Nahrendorf

Angelika und Volker Kipping





Abschied und Neubeginn

Nach 36 Jahren „Grummersorter Gestaltungszeit“ geben wir im Sommer den Stab weiter an drei junge Familien. Wir freuen uns sehr, dass diese jungen Menschen den Weg zu uns gefunden haben und nun die weitere Entwicklung des Hofes in einer Zukunft voller neuer Herausforderungen gestalten wollen. Wunderbar!

Im Januar 1981 sind wir nach Grummersort gekommen. Zurückschauend auf die vergangenen Jahre sind wir doch erfüllt und erstaunt, wie wir ein Stück Geschichte mitgeschrieben haben. Ende der 70er Jahre glaubte kaum jemand, dass der ökologische Landbau eine Zukunft haben würde. Doch wir durften an einer spannenden Entwicklung mitarbeiten, fachlich viel Neues kennenlernen, ausprobieren und unsere Erfahrungen machen. So entstand ein vielfältiger landwirtschaftlicher Betrieb – ein ganzer Betriebsorganismus.

Wir haben eine große Portion „Glück“ gehabt, dass sich auch in schwierigen Zeiten immer

wieder neue Wege und damit Entwicklungsmöglichkeiten auftaten. Das war nur möglich mit Hilfe vieler Mitstreiter, sowohl unserer Mitarbeiter als auch von Menschen im Freundeskreis und im Verein, die uns finanziell und ideell unterstützt haben. Und unserer treuen Kunden! Ohne Ihren bewussten und unterstützenden Einkauf hätten wir uns keine Existenzgrundlage erarbeiten können. An alle Mitstreiter einen ganz herzlichen Dank für das Mitwirken an einer zukünftigen Landwirtschaft!

Bald beginnt für uns eine neue Zeit in 2 km Entfernung vom Hof. Dort haben wir ein Häuschen gefunden und freuen uns, an der weiteren Entwicklung des Hofes Anteil nehmen zu können.

Wir wünschen der jungen Generation den wunderbaren Freiraum, den auch wir von Anfang an erleben durften und alles Gute für ihre Vorhaben!

Margret und Horst Zimmermann



Übrigens:

In diesem Jahr werden wir wegen des Übergabeprozesses leider nicht zum Sommerfest einladen können.





Wollen Sie uns helfen?

Der neue Wind auf dem Hof braucht nicht nur die neuen Ideen und die Kraft, sie umzusetzen. Er braucht auch finanzielle Unterstützung.

Wir Jungbauern, als die neuen Pächter, müssen einen Kredit aufnehmen, um die Ablösung für das Vieh, die landwirtschaftlichen Maschinen und das übrige Inventar zu finanzieren. Der Kreditumfang beträgt 160.000 €.

Als Unterstützer des Hofes können Sie uns mit einem privaten Darlehen, zinslos oder niedrig verzinst, sehr helfen, unabhängig von den Banken zu werden.

Wenn Sie sich engagieren wollen, sprechen Sie bitte Christoph Zimmermann an:

Tel. 0163-1648987

E-Mail: chzimmermann@posteo.de

Unser Verein „Hof Grummersort – Landbau und Pädagogik e.V.“ als Eigentümer muss zwei Gebäude sanieren:

Die vorhandene Schutzhütte für die pädagogische Arbeit soll auf die doppelte Größe erweitert werden, da die Zahl der Schüler- und Kindergruppen zugenommen hat.

Dafür werden ca. 27.000 € benötigt.

Das älteste Wohnhaus des Hofes (Bj.1949) bedarf dringend einer Sanierung.

Dafür werden ca. 100.000 € benötigt.

Der Verein hat für beide Vorhaben keine Eigenmittel. Er muss für die Bauaktivitäten einen Bankkredit aufnehmen. Sie können uns mit einer Spende oder einem zinslosen bzw. niedrig verzinsten Darlehen helfen.

Falls Sie sich mit einer Spende engagieren möchten, ist das durch eine Überweisung auf das Vereinskonto möglich:

Hof Grummersort e.V.

IBAN: DE92 2806 2249 0040 3725 00

BIC: GENODEF1HUD, Volksbank Hude.

Bitte vermerken Sie Ihre Adresse und das Stichwort „Bauaktivitäten der nächsten drei Jahre“.

Da wir als gemeinnützig anerkannt sind, schicken wir Ihnen gerne eine Spendenbescheinigung zu.

Falls Sie sich mit einem Darlehen engagieren wollen, sprechen Sie bitte

Margret Zimmermann an:

Tel. 04484-94042 oder

E-Mail: margretz@t-online.de

Unsere Märkte:

Oldenburg, Pferdemarkt
Donnerstag & Samstag, 8–14 Uhr

Delmenhorst, Wochenmarkt
Mittwoch & Samstag, 8–13 Uhr

Oldenburg, Ökomarkt
am Julius–Mosen–Platz
Mittwoch, 11–18 Uhr

Westerstede, Wochenmarkt
Freitag, 8:30–12:30 Uhr

Jever, Wochenmarkt
Freitag, 8:30 bis 12 Uhr

Verkauf ab Hof
Freitag, 15–18 Uhr

Grummersorter Hofkiste
Info: 04484–92 07 11

SoLaWi
Info: Eike Frahm
kontakt@solawi-oldenburg.de
www.solawi-oldenburg.de



Hauptmoorweg 3, 27798 Hude
Telefon: 04484–599 oder 94042
Fax 04484–1469

E–Mail:
info@hofgemeinschaft-grummersort.de

Besuchen Sie uns online:
www.hofgemeinschaft-grummersort.de