

# Stimmen & Gedanken zum Jahreswechsel 2018/19



Liebe Kundinnen, Liebe Kunden und Freunde der Bibernelle

Sie halten nun die 2. Ausgabe unserer jungen Idee „Gedanken zum Jahreswechsel“ in den Händen. Ich freue mich, dass uns wieder 3 Betriebe Ihre Gedanken zum Jahr 2018 aufgeschrieben haben. Vielen, Vielen Dank! Wir haben gefragt:

- \*was hat Euch in diesem Jahr (gedanklich oder im Betriebsablauf) beschäftigt?
- \*habt ihr etwas Neues ausprobiert?
- \*oder Euch von etwas verabschiedet?
- \*wie war die Ernte? die Vegetationszeit?
- \*denkt ihr über ein neues Projekt nach?
- \*wie ist das kommende Jahr geplant?

## Isabelle Merdon von der Bördegärtnerei Smids In Erxleben



Liebes Bibernelle-Team, liebe Kundinnen und Kunden,

wir wollen Euch auch dieses Jahr wieder kurz berichten, was uns 2018 beschäftigt, erfreut und herausgefordert hat, denn wir freuen uns auch immer sehr, wenn wir von Euch hören.

Was hat uns beschäftigt?

Zunächst einmal natürlich das Wetter! 2017 waren wir froh, wenn wir vor lauter Regen mal wieder den Acker betreten oder sogar mit dem Traktor befahren konnten. In der vergangenen Saison hatten wir zu Himmelfahrt Regen und dann fast sieben Monate nichts mehr. Oh doch, im Juli gab es einen kurzen Wolkenbruch, worüber ich so erfreut war, dass ich es gleich bei Facebook gepostet habe. Zum Ende des Jahres hat sich gezeigt, dass wir, was den Umsatz betrifft, eine relativ gute Saison hatten, doch zu welchem Preis... Unser gesamtes Team hat unter der wochenlangen extremen Hitze sehr geächtet und es ist erstaunlich, was sie alle in den vielen Stunden, die sie beim Hacken, Jäten, Bewässern und Ernten, sowie in den Gewächshäusern geleistet haben, obwohl es oftmals mehr eine Qual, als eine Freude war. Glücklicherweise haben wir außerdem einen Brunnen und können den Großteil unserer Felder beregnen. Ohne dieses Wasser wäre unser Betrieb sicher ernsthaft in Gefahr gewesen und wir sind immer wieder dankbar über jeden Tropfen, den wir an unser Gemüse zu verteilen haben. Einerseits haben wir durch die Wärme und die Trockenheit Kulturen komplett verloren, wie zum Beispiel Dicke Bohnen oder Pastinaken, andererseits haben manche Kulturen, besonders das Obst, wie Kirschen, Zwetschgen und Mirabellen, Rekorderträge gebracht. Ein Vorteil des fehlenden Regens ist im Bioanbau übrigens, dass das Unkraut nicht so stark wächst, bzw. besser zu bekämpfen ist. Beispielsweise wächst es (fast) nur dort, wo man bewässert und da der restliche Acker trocken ist, kann man genau den richtigen Zeitpunkt für eine Kulturmaßnahme wählen. Wenn es viel regnet hingegen, können wir, da unser Boden so schwer ist, oft zwei, drei Tage nicht auf den Acker fahren und verpassen so den optimalen Moment, um das Unkraut in einem möglichst frühen Entwicklungsstadium weg zu hacken.

Der zweite große Punkt, der uns beschäftigt hat, war der Generationswechsel in unserem Betrieb. Seit Januar 2019 tritt der Gründer der Börde-Gärtnerei, Helmut Zacharia,...nun ja... nicht unbedingt kürzer aber widmet sich auch anderen Aufgaben und hat die Verantwortung für den Betrieb an Benjamin und Isabelle abgegeben. Beide sind schon seit über sechs Jahren Teil des Gärtnerteams und freuen sich nun sehr, die Börde-Gärtnerei weiter zu führen. Dieser Prozess wurde von allen Beteiligten lange geplant, es gab viel zu besprechen, zu vereinbaren und abzuwägen und genau so viel zu ändern, umzumelden und zu entscheiden. Letztendlich haben wir mittlerweile den größten Teil der Umstellung hinter uns gebracht und sind nun alle gespannt auf viele weitere Jahre Gemüsebau mit allem was dazu gehört

Was haben wir Neues ausprobiert?

Angesichts der großen Veränderungen innerhalb unseres Betriebs haben wir uns mit Experimenten zurück gehalten. Kommende Saison geht es damit wieder los. Abgesehen davon gibt es jedes Jahr unzählige Kleinigkeiten, die man probiert, anders oder besser zu machen. Manchmal werden dafür Maschinen gebaut, manchmal ist es nur ein Handgriff.

Verabschiedet? Ende der Saison 2018 vorerst (vorerst!) vom Anbau von Mai-, bzw. Herbstrübchen verabschiedet. Seit einigen Jahren versuchen wir es nun schon damit, probieren verschiedene Sorten, Aussaattermine, Standorte, Kulturführmaßnahmen und doch glich es einem Glücksspiel, ob wir Rübchen in schöner Qualität und mit ausreichendem Ertrag ernten konnten. Mal haben diverse Schädlinge die Blätter abgefressen oder ausgesaugt oder die Rübchen angestochen, an-oder aufgefrassen. Mal gab es zu wenig, dann wieder zu viel Wasser. Mal konnten wir hacken, es gab aber kein Unkraut, mal war es umgekehrt. Bei all dem haben die schönen Navetrübchen mit den violetten Schultern, die wir auch selbst sehr gern essen, so ein helles Fleisch, dass man j-e-d-e-n optischen Fehler sofort sieht. Für 2019 haben wir darum beschlossen, erstmal keine Rübchen mehr anzubauen. Irgendwann sicher wieder aber jetzt ist damit erstmal Schluss. So eine Entscheidung ist manchmal sehr befreiend.

Unsere Planung für das kommende Jahr?

Für die kommende Saison müssen wir alle uns erst einmal wieder neu finden - neue Rollen, neue Zuständigkeiten und Erwartungen, neuer Führungsstil; solche Dinge brauchen Zeit, um sich einzuspielen.

Ganz grundsätzlich verfolgen wir weiterhin das Ziel, unser Sortiment besonders im Winter und zeitigen Frühjahr vielseitiger zu gestalten, um auch in diesen Zeiten ein attraktiver Lieferant für unsere Kunden zu sein. Gleichzeitig arbeiten wir zudem daran, den Anbau unserer Stammkulturen zu verbessern, das heißt effizienter zu arbeiten, einzelne Kulturmaßnahmen wirksamer und mit möglichst geringem Arbeitsaufwand durchzuführen und das Zusammenspiel mehrerer Kulturmaßnahmen zu optimieren. Warum wir das tun? Einerseits aus professionellem Gärtnerehrgeiz und andererseits, weil wir es müssen. Weil Löhne, Rechnungen und Pachten bezahlt werden müssen und nichts davon weniger wird und weil wir auch die nächsten 20 Jahre noch feines Gemüse anbauen und die leckeren Ergebnisse unserer Arbeit mit Euch teilen wollen.

Herzliche Grüße,

Benjamin Smids und Isabelle Merdon, sowie das gesamte Team der Börde-Gärtnerei



## Gitte Kutschbach vom Glinder Ziegenhof In Glinde bei Barby



Liebe Kunden der Bibernelle, liebes Team des Biolieferdienstes, liebe Heike,

wie auch im letzten Jahr möchten wir euch über das vergangene Jahr auf dem Glinder Ziegenhof berichten. Zurückblickend können wir sagen, auch im letzten Jahr haben die positiven Momente überwogen und wir gehen gutgestimmt in die neue Saison. Die bei uns im Betrieb immer ruhig beginnt, da die Ziegen in froher Erwartung auf neue Lämmer sind, somit keine Milch geben und wir auch keinen Käse machen können.

Jetzt ist also die Zeit, um auf das letzte Jahr zurückzublicken. Wir hatten eine noch nie so dagewesene Lammzeit, da bedeutend mehr männliche Lämmer geboren wurden als weibliche. Die Statistik sagt halb-halb. Aber davon hat wohl unser Frodo (der Zuchtbock und somit Vater der vielen Böckchen und wenigen Mädels leider noch nichts gehört...). Das bedeutete für uns, im Laufe des Jahres mehr Lämmer als Schlachttiere oder Ziegenlammfleisch zu verkaufen als in den vorherigen Jahren. Die Lämmer wuchsen gut und blieben von Erkrankungen verschont. Die weiblichen Lämmer für unseren Bestand, für andere zur Zucht und auch die männlichen Zucht- und Schlachttiere konnten alle an den Mann bzw. die Frau gebracht werden. Die Nachfrage nach hervorragendem Fleisch aus artgerechter Biohaltung bzw. Lämmern zum Weiterzuchten ist in den letzten Jahren ständig gestiegen. Also ähnlich wie bei unseren Käse- und Milchprodukten. Wir freuen uns, dass der Trend zu guten gesunden Lebensmitteln anhält und Klasse vor Masse und Preis steht. Dies ist auch ein Beweis für ständig steigende Lebenskultur.

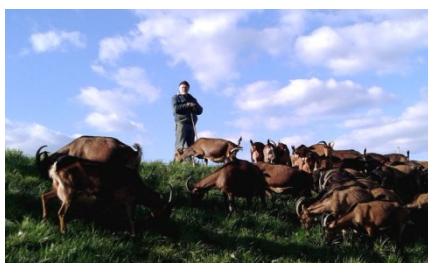
Dann kam aber der „Supersommer“ des letzten Jahres mit sehr vielen heißen trockenen Wochen und Monaten. Jede Möglichkeit zur Erlangung von Winterfutter musste genutzt werden. Futterbestände die in anderen Jahren zu klein waren, um effektiv geerntet zu werden, haben wir dieses Jahr nutzen müssen. Wir haben Heu und auch Getreide von anderen Bio-Betrieben zusätzlich kaufen müssen (die aber auch keine reichlichen Ernten einfahren konnten). Der Futteraufwuchs auf den Weideflächen war sehr bescheiden bzw. gar nicht mehr vorhanden und wir mussten die Weidetiere vor der Mittagshitze schützen. Das bedeutete die Tiere vormittags auf die Weide, die Hitzezeit in den schattigen Stall und in den Abendstunden Ziegen hüten. Wo der eine oder andere Halm noch stand, Obst und Eicheln von den Bäumen gefallen waren oder Obstwildlinge übersehen wurden, fanden die Ziegen ihre Nahrung.

Wir konnten alle Zuchttiere über den Sommer bringen und sie dankten es uns mit noch angemessener Milchleistung. Wir denken, dies haben wir der alten nicht überzüchteten naturnahen Rasse zu verdanken. Wir sind stolz- auf unsere Tiere, unsere Mitarbeiter und auch auf uns, dass wir dieses doch so andere Jahr letztendlich so gemeistert haben. Erkauft haben wir uns dies alles durch sehr sehr sehr viel Mehrarbeit im Bereich der Tierhaltung, auch dafür der Dank an alle, die dabei waren und sind.

So hat also jedes Jahr seine ganz besondere Art uns herauszufordern, uns auf neue Wege zu führen und Körper und Geist zu fördern. Wir freuen uns auf das kommende Jahr mit seinen Herausforderungen, die wir alle hoffentlich meistern können und daran erstarken.

Wir wünschen Euch und Ihnen, dass Sie alle gesund und glücklich sind, bleiben oder werden. Und das der Appetit an unseren Produkten niemals enden werde.

Mit freundlichen Grüßen vom Glinder Ziegenhof  
Gitte und Steffen Kutschbach und das gesamte Team vom Glinder Ziegenhof



## Ines Leonhardi vom Kirschhof In Söllichau in der Dübener Heide

---



Liebe Heike und Team.

Das Jahr 2018 war ein schwieriges Jahr- ich glaube für uns Landwirte alle- für mich und meine Hühner. Durch die Trockenheit hatten wir bis Oktober kein Grünes für unsere kleinen Mitarbeiter. Dank einiger Kunden (vorallem Ihr) konnten wir durch mitgegebene Grünabfälle bzw.-reste unseren Hühnern wenigsten an 2 Tagen in der Woche etwas Grünes bieten. So mussten wir schon im Sommer Futtermöhren, Kartoffeln und wenn vorhanden rote Beete zukaufen und dämpfen, damit der Eidotter nicht ganz so hell war, was natürlich ein erhöhter finanzieller Aufwand und Arbeitsaufwand war. Des Weiteren hatten die Hühner mit der extremen Hitze und den ständigen Wetterschwankungen zu tun, was sich in einer schlechten Legeleistung nieder schlug. Wir haben dann jeden Tag das Futter angefeuchtet und zusätzliche Wasserquellen in die Gehege gebracht, um es unseren Huhnis etwas leichter zu machen.

Im März 2018 habe ich 200 Eintagsküken der Rasse Domäne Silber (das Ökohuhn aus dem ÖTZ-Projekt) aus der Brüterei Hockenberger aus Heidelberg geholt und später folgten noch von kleinen Privatbrüterein ca. 80 Marans bzw. eine Kreuzung aus Maran und Bresshuhn und noch ca. 30 Grünleger, alles Eintagsküken. Die kleinen Kerlchen und Mädchen haben wir dann aufgezogen, mit mehr oder weniger großem Erfolg. Der Fuchs hat uns dieses Jahr wieder sehr zu schaffen gemacht und hat etliche Tiere von unserer "Handaufzucht"geholt. Und wenn der Fuchs nicht da war, kam der Habicht, so dass wir hohe Verluste verzeichnen mussten.

Wir freuen uns aber jetzt, dass unsere Domäne Silber schöne schmackhafte Eier legen und die wenigen Marans fangen hoffentlich auch bald an. Die Bruderhähne haben wir im September geschlachtet und haben aus deren Fleisch Leberwurst, Salami und Bockwurst machen lassen.

Leider wird die Diakonie in Rackith für uns in Zukunft nicht mehr schlachten, da dort auch umstrukturiert wurde. Es bleibt leider nichts so wie es ist. So werden wir in Zukunft unsere Althennen und die Bruderhähne in Jena bei Gönnataler Putenspezialitäten im Lohn schlachten und direkt verarbeiten lassen. So wird es ab Februar 2019 (das wird unser Versuchslauf) Demeter-Hühnerfrikassee und Jagdwurst im Glas von uns geben.

Mit meiner Bruderhahnaufzucht komme ich noch nicht so richtig weiter, wollte ich doch gern parallel zu den Legehennen ca. 900 Stück mit aufziehen. Uns fehlt aber nach wie vor ein günstiger Mobilstall um das Projekt komplett zum Leben zu erwecken, so dass ich es in diesem Jahr aber wieder wenigstens in einer kleineren Gruppe realisieren werde.

Geplant sind auch wieder 200 Maranküken als Eintagsküken zu holen und diese aufzuziehen.

Verabschieden musste ich mich Ende 2018 leider von meinem Putenelternpaar und unserer Enten- und Kaninchenfamilie, da für diese schönen kleinen Dinge leider zu wenig Zeit bleibt und ich mit den Hühnern und Pferden (welche auch zu unserem Demeterbetrieb gehören) arbeitstechnisch immer wieder an meine Grenze stoße und mir nach wie vor ein zuverlässiger Mitarbeiter fehlt.

Herzliche Grüße Eure Ines vom Kirschhof



## Heike Schrenner von der Bibernelle In Dessau

---



Das Jahr 2018 war für uns geprägt durch personelle Veränderungen. Veränderungen im laufenden Betrieb kosten immer zunächst erstmal einiges an Mehr-Energie, so dass wir unseren Blick über einen größeren Zeitraum nur nach Innen gerichtet haben. Aber im Ergebnis ist nun alles gut. Wir sind wieder ein buntes, vielseitiges Team geworden. Wir, das sind Bianka, Andrea, Ines, Moni, Sybille, Agnes, Marco, Dieter, Reinhard und ich, Heike.

Der Verkauf in unserem Laden entwickelt sich sehr erfreulich. Wir bekommen oft signalisiert, dass unsere beiden Aufsteller (gegenüber von den Bauhaus Meisterhäusern und in der Kornhausstraße gegenüber vom Griechen) sehr gut wahrgenommen werden – auch von Bauhaustouristen und von Fahrradgästen. Darüber sind wir sehr erfreut und wir entwickeln im Kopf schon die Idee, mehr Gebäck anzubieten und auch Kaffee. Vielleicht können wir es in 2019 realisieren. Wir haben unser Weinsortiment ein bißchen erweitert und bieten nun immer einen offenen Wein zur Verkostung an. Die Verkostung von Käse und Brot fällt leider immer wieder „hinten runter“ ... wir arbeiten dran ... versprochen ☺

Wir konnten in 2018 unsere Aktionen bei Facebook wieder aufnehmen und nun sind wir erstmalig auch bei Instagram vertreten.

Wir haben uns sehr gefreut, dass in 2018 der Malte vom Lobacher Hof (bei Delitzsch) auf uns zukam. Nun haben wir einen weiteren Gemüselieferbetrieb und auch einen weiteren Bäcker. Der Lobacher Hof ist ein Demeter Hof. Für 2019 kündigt sich die Zusammenarbeit mit der Molkerei Freigeist aus dem Norden Sachsen-Anhalts an.

Im Herbst kam es leider zu einem Crash unserer Internetseite. Die verwendete Software im Hintergrund war zu alt und wurde vom Webhostanbieter nicht mehr unterstützt. Hiiiiilfe! Über 4 Wochen hatten wir keine Internetseite. Der Shop lief weiter, allerdings ohne „sichere Verbindung“. Das ist immer eine anstrengende Zeit, wenn solch ein elementarer Bestandteil unseres Geschäftes nur im Notbetrieb läuft. An dieser Stelle möchten wir unseren Kunden für Ihr Verständnis von Herzen Danke sagen! Nun haben wir vom Verband Ökokiste, in dem wir seit vielen Jahren als Bio-Lieferbetrieb Mitglied sind, ein Gerüst für eine Internetseite gekauft und auch inzwischen mit den notwendigsten Infos bestückt ... puh, bin ich froh! Es ist noch Einiges zu tun, auch fehlen im Onlineshop noch viele Fotos. Aber: Ende gut – Alles gut: Die neue Seite ist eine bessere Lösung für unseren Betrieb. Die Seite ist zeitgemäßer programmiert und vor allem kann ich nun nicht wieder ein Update verpassen, weil sich die Gemeinschaft der Mitgliedsbetriebe darum kümmert.

In dem Zuge der Fütterung unserer neuen Internetseite haben wir die Gelegenheit genutzt und endlich mal wieder aktuelle Fotos von unserem Team gemacht.

Für 2019 wünschen wir uns .... ,

\*dass wir mehr Firmen für eine Belieferung gewinnen können, die im Rahmen ihres betrieblichen Gesundheitsmanagements ihren Mitarbeitern Gutes tun möchten

\*dass wir mit Hilfe unserer Kunden ständige Auslagestellen für unseren Flyer und/ oder die Zeitschrift Schrot und Korn finden. Wenn Sie eine Idee für eine Auslagestelle haben, melden Sie sich bitte bei uns ☺

\*dass wir uns weniger mit uns selbst beschäftigen (müssen) und dadurch mehr den intensiven Kontakt zu unseren regionalen Lieferanten und zu unseren Kunden pflegen können

\*und dass wir unseren länger schon gepflegten Plan „weg von der Plastetüte - hin zum Kisteneinleger aus Altpapier“ realisieren können

Viele Grüße senden Ihnen Heike Schrenner und das Bibernelle-Team



Unsere Regionalen Lieferanten, zu denen wir persönlichen Kontakt pflegen:

---

\*Glinder Ziegenhof (Ziegenkäse, Joghurt, Wurst) \*Kirschhof (Eier und Geflügel, Eierlikör, Eier-Nudeln)  
\*Bördegärtnerei Smids (Gemüse)\*Biohof Pfendt (Schafskäse) \*Heiko Wieder (Gemüse) \*Rose GbR Kühren  
(Kartoffeln, Getreide, Leinsamen) \*Thießener Landhof (Wurst, Getreide, Leindotteröl) \*Lobacher Hof (Gemüse,  
Brot) \*Bäckerei Bachmann (Brot) \*Imkerei im Gartenreich (Honig) \*Magdeburger Pilzmanufaktur \*Wellkorn  
Manufaktur (Getreideprodukte, Leinöl, Öl) \*Nudelmanufaktur Wilke \*Hollerbuschhof (Tee, Kräuter)  
\*Jesewitzer Gemüsebrühe