



Was uns antreibt:

► Die Zukunft
Phantasievolle Kinder, gutes Essen, fröhliche Schweine, glückliche Kühe, fruchtbare Böden – In einer lebendigen Gemeinschaft.

Machen Sie den Weg frei? – beteiligen Sie sich mit **GENUSSRECHTEN**

weiteres Seite 20 und am Infostand.

► Was wir wollen

Alle Mitglieder der Hofgemeinschaft Heggelbach, also die Gesellschafter mit ihren Familien sowie Mitarbeiter/innen, machen es sich zur Aufgabe, den "Heggelbachhof" nach der "biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise" mit all seinen Möglichkeiten zu gestalten und entwickeln. Unter Berücksichtigung der Lebensumstände muss für alle Beteiligten und deren Familien ein menschlicher Rahmen gewährleistet sein.

Aus dem Leitbild der Hofgemeinschaft

Chronik

Heggelbach ist in der Chronik des Klosters Petershausen bereits für das Jahr 975 als „Hakelinbach“ genannt. Der Ort hatte ein eigenes Niederadelsgeschlecht, das 1169 erstmals erwähnt wird und bis ins 13., vielleicht sogar noch im 17. Jahrhundert bestanden hat. Aus seiner Burgkapelle ist vermutlich die heutige Kapelle St. Georg hervorgegangen.

Aus Wikipedia

Klage der Markgräfinen Badischen Verwaltung Radolfzell gegen Joseph Sorg von Heggelbach, Pachtinhaber des Johann Georg Waibel, wegen Zehntzahlungsverweigerung / (1822) 1822

aus dem Sigmaringer Staatsarchiv

Toller Preis in unserem Gewinnspiel: Eine Urlaubs-Woche Heggelbach

Seite 18

Die Stärke liegt in der Gemeinschaft – neue Wege in der Landwirtschaft

Während in der Landwirtschaft heutzutage die Mehrzahl der Betriebe den Erfolg in immer stärkerer Spezialisierung sucht und immer größere Flächen von immer weniger Menschen bewirtschaftet werden, geht die Hofgemeinschaft Heggelbach in Herdwangen am Bodensee einen ganz anderen Weg.

Viele verschiedene Betriebszweige bieten nicht nur Synergieeffekte, sondern ermöglichen sechs Familien und einigen Mitarbeitern ein Auskommen und ein eigenverantwortliches, selbstständiges Leben in einer wunderschönen Landschaft.

Das Leitbild der Hofgemeinschaft

Die Mitglieder der Hofgemeinschaft wollen nicht nur gesunde Lebensmittel erzeugen, sondern auch an der Erhaltung und Verbesserung der landwirtschaftlichen Lebens- und Existenzgrundlage mit Hilfe der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise arbeiten. Alle Mitglieder sind aufgerufen, an der Entwicklung des Heggelbachhofes und der innerbetrieblichen Sozialgestaltung aktiv mitzuwirken.

Zur Geschichte des Hofprojekts

1986 kauften drei Familien den Hof und gründeten eine GbR. Grundstock der Finanzierung war der Erlös einer Familie, die ihre Flächen bei Stuttgart auf Grund der dort immer dichteren Bebauung verkauften und in einer intakteren Landschaft ein neues, gemeinschaftliches landwirtschaftliches Projekt anfangen wollten.

Als eine Familie nach einigen Jahren ausstieg und ausbezahlt wurde, war viel Kreativität und ein solides Konzept zur Finanzierung nötig. Mittel aus dem Landwirtschaftsfond der GLS Bank wurden in Aussicht gestellt, und die Hofgemeinschaft fand in der „Mercurialis Gemeinschaft“ einen passenden Verein als gemeinnützigen Träger.

Mit diesen Mitteln und einem Kredit der GLS Bank konnte die Mercurialis Gemeinschaft die 40 Hektar Land kaufen, die zum Heggelbach Hof gehören. Die Wohnhäuser und Wirtschaftsgebäu-



1986: Sebastian, Rolf, Alexandra, Karin, Ulrike, Thomas, Florian, Bruni, Christian, Martin

de hingegen sind im Besitz der GbR, die das Land vom Verein gepachtet haben. Eine Zielvorstellung der Gemeinschaft ist es, ihre Finanzierung so umzugestalten, dass Kredite nicht getilgt, sondern nur Zinsen bezahlt werden. Ungewohnt, aber in diesem Fall sinnvoll, wäre dies deshalb, weil die Unternehmer nicht davon ausgehen, dass ihre Kinder

in den verschiedenen Betriebszweigen weiterarbeiten wollen. Ihre zukünftigen Nachfolger müssten ihnen die Betriebe also nicht abkaufen, sondern quasi wie eine Pacht die Zinsen weiter an die Kreditgeber zahlen. „Es ist uns ein wichtiger Aspekt, den Hof aus dem Erbstrom herauszunehmen“ erklärt Ulrike Schmid dieses ungewöhnliche Konzept.

So ist es möglich, dass hier viele Menschen als landwirtschaftliche Unternehmer arbeiten können, die zwar Landwirtschaft gelernt und/oder studiert haben, aber selber keine Hoferben sind – ein Vorhaben, das über den „normalen“ Kauf eines Hofes meist nicht finanzierbar wäre.



2011: Hanna, Andrea mit Paula, Helmut, Praktikantin, Praktikantin, Florian mit Selma, Praktikant, Moritz, Jona, Louis, Ulrike, Thomas, Jakob, Yasin, Lenz, Lukas, Thorsten, Ramona, Kerstin, Quentin, Noa, Jakob, Karin, Piddy, Jona, Rolf, Jessica



Grußwort des Bürgermeisters

Sehr geehrte Damen und Herren, die Hofgemeinschaft Heggelbach feiert in diesem Jahr ihr 25-jähriges Bestehen.

Hierzu gratuliere ich recht herzlich. Käse zu produzieren ist umgangssprachlich normalerweise negativ besetzt. In Heggelbach ist es anders. Die Heggelbacher Käserei, aber auch die übrigen Produkte haben sich in 25 Jahren

zu einer weit bekannten Marke entwickelt und tragen damit auch den Namen unserer Gemeinde über die Region positiv nach außen.

Ich wünsche der Hofgemeinschaft Heggelbach für die Zukunft alles Gute, Zufriedenheit und Gottes Segen.

Herzlichst Ihr
Ralph Gerster Bürgermeister

► Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise anwenden und weiterentwickeln.

Alle Beteiligten der Hofgemeinschaft Heggelbach wollen die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise als Existenz- und Lebensgrundlage. Wir wollen eine Landwirtschaft betreiben, die den Menschen, den Tieren und der Natur gerecht wird. Zu einer ganzheitlichen Betrachtungsweise wollen wir gelangen, in dem wir eine innere Beziehung zu den Präparaten, den Pflanzen und Tieren, den Lebenskräften und den Qualitäten aufbauen. Praktische Aspekte sind für uns die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und zu verbessern, sowie den Tieren gerecht zu werden und ihnen einen guten Lebensraum zu bieten. Wir möchten in längerfristiger und verbindlicher Zusammenarbeit als Hofgemeinschaft im Austausch vor allem an den Themen, Präparate-Wirkung, Feinstoffliche Energie, geschlossener Betriebskreislauf, Saatgut, horntragenden Rinder und Lebenskräfte als wahrnehmbare Qualität arbeiten. Unser praktisches Handeln wollen wir immer wieder reflektieren und überprüfen, ob es im Einklang mit unseren Grundsätzen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise ist. Unser Tun soll sich durch kritische Auseinandersetzung an den Richtlinien des Demeter-Bundes orientieren.

Aus dem Leitbild der Hofgemeinschaft

Veranstaltungen am Hof

Seit vielen Jahren laden wir mehrmals im Jahr zusammen mit der Mercurialgemeinschaft zu öffentlichen Veranstaltungen ein. Unser gemeinsames Anliegen ist es, Interesse für unsere Qualitäten – Landschaft, Landwirtschaft,... – aber auch für unsere Fragen und Nöte zu wecken.

SonntagsFRÜHstück – bei einigen haben wir mit Karl Roth die Vogelwelt rund um Heggelbach erkundet, es wur-

de aber auch schon gemeinsam Löwenzahn für's Präparat gepflückt oder ein Nistholz für die Wildbienen im eigenen Garten hergestellt. An jedem dieser Tage gab es ein Rundgespräch zu einem aktuellen Thema.

Die Präparatetage im Herbst sind auch fester Bestandteil unseres Jahreslaufes. Nach dem Herstellen derselben setzen wir uns mit einzelnen Elementen dieser Präparate intensiv auseinander.

Eine kleine Auswahl unserer bisherigen Veranstaltungen finden Sie in dieser Zeitung.

Die Aktion „Zukunft säen“ fand bis jetzt zwei mal in Heggelbach statt. Durch gemeinsames Bestellen eines Ackers mit gentechnikfreiem Saatgut wollten wir ein Zeichen setzen für lebendigen, vielfältigen Landbau.



Mit Hingabe werden die Kubhörner mit Mist gefüllt.



Kerstin bringt mit Lukas Präparate aus

Die biologisch-dynamischen Präparate auf dem Heggelbachhof

Einladung zum Mitmachen !

Herstellung der Präparate Anschließend Kaffeetrinken und Gespräch:
Was hat es mit der Blase des Edelmilchs auf sich ? Könnten wir nicht auch die Blase eines Rehs als Präparatehülle verwenden ?

Samstag, 27. September Beginn 14:30 Uhr

Heggelbach 8 Tel 07557 929 520

Veranstalter: Mercurialis e.V., Salem Hofgemeinschaft Heggelbach

Aus dem Veranstaltungskalender 2008

MEIN Heggelbach

25 Jahre Heggelbach – was bedeutet das für mich?

Große Dankbarkeit Das Paradies, an diesem ich aufwachsen durfte, meine Kindheit, meine Jugend, mein Erwachsenwerden, mein gesamtes Leben sind geprägt von diesen 25 Jahren. Es ist eine Verbundenheit die bis in die tiefsten Wurzeln meines Selbst schlagen. Es sind die formgebendsten Jahre meines Lebens gewesen. Sie haben geprägt und bewegen mich auch heute noch. Eine Bindung aus der Vergangenheit lebt immer weiter in die Zukunft hinein.

Und heute ist mehr als der richtige Zeitpunkt „Danke“ zu sagen. Danke den Menschen die diesen Ort unter größter Kraftanstrengung geschaffen haben.

Aus den Großen sind Vertraute geworden aus den Kleinen Brüder und Schwestern.

Ich habe miterlebt und erfahren, Freude und Leid, Hoffnung und Hilflosigkeit, Leben und Sterben, Neuanfänge und Abschiede, Sommer und Winter, Reden und Schweigen, Erfolg und Misserfolg, Bereicherung und Entbehrung, Mut und Mutlosigkeit..... das Leben eben. Und es lebt heute immer noch weiter, getragen von den Säulen der Vergangenheit, mit neuen jungen Menschen, Hoffnungen und Wünschen und dem Traum von diesem Ort der Menschlichkeit und Verantwortung der Welt gegenüber. Ich wünsche Euch allen Mut und Kraft, Verständnis und Mitgefühl, auf das dieser wunderschöne Ort noch viele Jahre und Jahrzehnte lebt und von den Menschen belebt und gestaltet wird. Allen Kindern dort, es ist ein riesen Geschenk auf diese Art und Weise aufzuwachsen zu dürfen. Ich bin dankbar Alldem gegenüber.

Alexandra Raneburger



1986: Uschi, Rolf, Martin, Franz und Bruni beim Kartoffelernten



1986: Da gab's wohl etwas zu beratschlagen



Hier läufst mit Noemi, Gimmele, Indira und Felix



Zukunft säen – Hike und Helmut, ob die wohl in die Zukunft sehen?

MEIN Heggelbach

25 Jahre Heggelbach

Thomy bittet uns etwas zu schreiben, ich denke, ja klar machste, bin ja auch so begeistert von Heggelbach, und immer noch von den Heggelbachern... aber jetzt sitz ich da und... ja, wo fängst du überhaupt an... mit Ich war mal Praktikantin bei denen vor, ich weiß nicht wie vielen Jahren...aber das werden außer mir wahrscheinlich noch ein paar andere (100 ?) auch schreiben...aber so war's halt... Die erste Begegnung mit der Hofgemeinschaft Heggelbach hatte ich, im Herbst 1996...ich war daran meine Fachhochschulreife zu machen um studieren zu können...Ökologische Landwirtschaft sollte es sein. Davor, dachte ich, ist es vielleicht sinnvoll, einmal einen Hof von innen zu sehen... irgendwie kam ich nach Heggelbach – eine Woche in den Herbstferien. Es war typisches Herbstwetter, grau und regnerisch, ich wohnte bei der Familie Ellenberg, die Schmidts waren im Urlaub. Von der Woche blieben mir im Rückblick zwei Sachen in Erinnerung: der Lehrling und mein Arbeitskollege Michael Dreischalück, der die Kühe seine Damen nannte... und dass ich glaube ich die ganze Woche lang nur Scheiße geschoben habe. Der Laufhof der Kühe lief über mit Kuschel und ich weiß nicht, funktionierte der Abfluss nicht oder die Schiebetechnik... auf jeden Fall habe ich tagelang geschoben. (vielleicht war's auch nur ein Tag die Erinnerung trägt doch oft sehr).

Das Beste aber daran ist: dass ich es gut fand!! dass ich noch ganz genau dieses Bild vor Augen habe und noch weiß, dass ich damals fühlte: ja genau das ist es, das will ich machen... Danach meldete ich mich zum Studium in Witzhausen an... Im Nachhinein denke ich, wie hell ist das denn ??? Aber was mir gefiel war die Sinnhaftigkeit der Arbeit auf dem Hof. Es

machte Sinn, Scheiße zu schieben – zum Wohl der Tiere. Das zweite Mal kam ich im Mai 1998 für drei Monate um einen Teil des Studienpraktikums zu absolvieren. Es war schönste Frühlingsstimmung – Sommerwetter... Wenn ich an Heggelbach denke, kommt mir als aller erstes die positive Stimmung in den Sinn. Die grandiose Lage des Hofes, die vielen Menschen, die dort gemeinsam an einer Sache arbeiten. Der Spaß bei der Arbeit, die schönen gemeinsamen Essen bei den Schmidts. Zu Heggelbach fällt mir aber auch die immerwährende Action ein, ein klein wenig auch die Unordnung :). Ganz stark das, was Machen wollen, dass, sich Weiterbewegen, Weiterentwickeln. Das Dranbleiben, sich konstruktiv mit Gegebenheiten auseinandersetzen, Dingen stellen ein. Machen halt... Dieser Eindruck hat sich in den Jahren aus der Ferne nicht verändert, im Gegenteil, eher verstärkt... was man halt so über die Szenenpost mitbekommt, ist es immer noch so... die positive Stimmung, das was machen wollen, sich weiterentwickeln, dranbleiben, neue Wege suchen, konstruktiv mit den Dingen auseinandersetzen. Machen halt... RESPEKT und HUT AB! Wie ihr das alles neben der ganzen täglichen Arbeit des Hofes leistet und voranbringt... das ist wirklich bewundernswert!

Dafür gratuliere ich Euch aus vollem Herzen zu 25 Jahren Hofgemeinschaft Heggelbach und wünsche Euch alles, alles Liebe und Gute, Haut rein – auf die nächsten 25 Jahre!

Bigi Möhrle



Mit vielen Kindern auf dem Weg zum Kartoffelstecken

JAHRESBERICHT 1986

Als wir im Frühjahr den Hof übernommen hatten, war die erste größere Aktion das Auffrichten einer gekauften Baubaracke. Darin konnten die beiden Familien Reyer und Raneburger erst einmal wohnen. Die Familie Schmid und unser Mitarbeiter Franz Frey richteten sich im alten Wohnhaus ein. Anfang Mai sollte die Viehherde aufziehen. Bis dahin mussten dann der Rinderstall umgebaut, der Melkstand mit Warteräumen eingerichtet, die ehemalige Brennerie in eine Käseerei und der Mostkeller in einen Käsekeller umgewandelt sein. Zu diesem Zeitpunkt traf uns dann die Tschernobylkatastrophe, die unser Leben und unsere Arbeit hier auf dem Hof erst einmal in Frage stellte. Wir waren wie gelähmt – wie sieht die Zukunft für uns und vor allem für die Kinder aus? Von Freunden an der Uni Konstanz und vom Demeter-Verband wurden wir auf mögliche Gegenmaßnahmen in der Landwirtschaft hingewiesen. Zuerst musste altes Winterfutter beschafft werden. Der erste Aufwuchs unserer Wiesen und Weiden war nicht zu verfüttern. Dieser wurde daraufhin sofort abgemäht, zu Heu verarbeitet und draußen am Waldrand aufgesetzt. Auf den noch brachliegenden Ackerflächen erfolgte eine tiefe Bodenbearbeitung mit anschließender Kieselstreuung.

Am 21. Mai kam dann die Braunviehherde aus dem Allgäu. An diesem Tag war der Stall und der Melkstand soweit fertig und in der Käseerei wurde fieberhaft gearbeitet um 2 Tage später die Milch zu „Linzgauer Bergkäse“ verarbeiten zu können. Nun begann auch die Feldarbeit. 23 ha Acker mussten für die Aussaat hergerichtet und ca. 10 ha Viehweiden eingezäunt werden. Jetzt waren alle gefordert um die Landwirtschaft ins Laufen zu bringen. Auch die ersten zarten Pflanzentriebe zur Hofverschönerung keimten auf. Nebenbei haben wir die Vorarbeiten für den Neubau unseres Wohnhauses verrichtet. Eine neue, 100 m³ fassende Fäkalgrube wurde gebaut und die bestehende 400 m³ fassende große, offene Jauchegrube des ehemaligen Schweinestalls bekam einen Betondeckel um zukünftig als Grauwassergrube zu dienen. Die eigene Wasserversorgung wurde überholt; die Brunnenstube erneuert und neue Wasserleitungen verlegt. Im Juli haben die Arbeiten am Wohnhaus begonnen und am 22. August konnten wir unser Richtfest feiern. Im Oktober freuten wir uns über die Geburt von Lena, der 1. Tochter von Thomas und Ulrike. Der herannde Winter machte dann noch dringende Umbauarbeiten am ehemaligen Schweinestall notwendig um unser Jungvieh und die paar Schweine und Schafe unterzubringen. Leider ging der Trubel und die viele Arbeit nicht spurlos an uns vorüber. Zwei von uns fielen für ein paar Wochen wegen Krankheit aus. Doch auch dieser Prüfstein wurde von der Gruppe gut gemeistert und war wiederum eine Bestätigung für diese Form der Hofgemeinschaft.







Demeter Baden-Württemberg gratuliert ganz herzlich zum Jubiläum

25 Jahre Hofgemeinschaft Heggelbach

Die Hofgemeinschaft Heggelbach gehört zu den Demeter-„Leuchtturm“-Betrieben in der Bodenseeregion und zeichnet sich insbesondere durch Ihre Innovationskraft und Kreativität aus. Die Vielfalt in der Erzeugung gesunder bio-dynamischer Lebensmittel, die Umsetzung alternativer Energieversorgungskonzepte und die partnerschaftlichen Vermarktungsprojekte sind beispielgebend und zeigen „wie man/frau mit Idealen erfolgreich wirtschaften kann!“

Der Hofgemeinschaft, den Besuchern und Kunden wünschen wir, dass Sie das Jubiläum mit bio-dynamischer Lebensfreude genießen, für die Zukunft weiterhin viel Erfolg verbunden mit dem Dank für den tollen Einsatz in und für die Demeter-Bewegung.

Aktuelle Infos zu Demeter in Baden-Württemberg erhalten Sie unter www.demeter-bw.de



WIR GRATULIEREN ZUM JUBILÄUM!

Tel. 075 31/98 14-0
Fax 075 31/676 55



AUF EINE WEITERHIN GUTE ZUSAMMENARBEIT!

Wir gratulieren der Hofgemeinschaft Heggelbach zum **25-jährigen Jubiläum**



Hauptstrasse 59
78355 Hohenfels-Liggersdorf
Telefon 07557-361 Fax 8467
E-Mail: info@moser-hohenfels.de



► **Gesunde Lebensmittel erzeugen.**

Gesunde Lebensmittel erzeugen bedeutet für uns, die Vitalkräfte durch schonende Be- und Verarbeitung zu erhalten und möglichst zu fördern. Dabei werden wir uns an den Demeterrichtlinien orientieren. Durch die Verbindung unseres Hofes mit den Verbrauchern unserer Produkte, entsteht eine soziale Qualität. Wir übernehmen gegenüber den Verbrauchern die Verantwortung für unsere Produkte und schaffen damit die Existenzgrundlage für die Hofgemeinschaft.

Aus dem Leitbild Lebensmittelqualität

**Sonntagsfrühstück
auf dem
Heggelbachhof
Sonntag, 5. Juli**

Morgenstund hat Gold im Mund



**6.00 Uhr Vogelstimmen – Spaziergang
Mit Karl Roth**

9.00 Uhr Frühstück

**10.00 Uhr Rundgespräch
Demeter Produkte im
konventionellen
Lebensmitteleinzelhandel?
Wer kauft morgen unsere
Produkte und warum?**

Tel 07557 8668

Veranstalter: Mercurialis e.V., Salem
Hofgemeinschaft Heggelbach

Aus dem Veranstaltungskalender 2009



Nicht zu Hause – und doch daheim.

Medizinisch betreut durch ein kompetentes Team.

Loslassen. Entspannen. Regenerieren. Gönnen Sie sich eine Auszeit. Buchinger ist Klinik, Hotel, Kloster und Spa zugleich.

Außerdem: In diesem weltbekannten Zentrum für Heilfasten und Integrative Medizin können Sie Ihre kreative Seite wiederentdecken – bei Klassik und Jazz, Art Workshops und Autorenlesungen.



Klinik für Heilfasten und Integrative Medizin
Wilhelm-Beck-Straße 27 · D-88662 Überlingen
Telefon +49 (0) 7551-807-0 · www.buchinger.com

„Aller Anfang ist schwer“

Im Frühjahr 1993 bekam ich – Küchenchef der Birkle-Klinik – einen Anruf von einer neu gegründeten Gesellschaft der „Bauerngemeinschaft Bodensee“.

Ein Termin wurde vereinbart und ich bekam prompt Besuch von den Landwirten Hahn und Niedermann, die schon damals recht redigiert versuchten, ihre selbsterzeugten Biogemüse, Salate und ihr Rindfleisch an den Mann (bzw. an die Klinik) zu bringen. Beiläufig wurde erwähnt, dass auch andere Kliniken großes Interesse hätten, womit unterschiedlich signalisiert wurde: wenn die kaufen, könnt ihr ja nicht außen vor bleiben. Nach harten, zähen Verhandlungen über Preisgestaltung und Liefermodalitäten zogen die beiden Herren hochbefriedigt mit ihrem ersten Auftrag von dann. Ausgemacht war der folgende Freitag 8.00 Uhr als erster Liefertermin!

Freitag: 8.45 Uhr, Anruf bei Herrn Hahn
Hr. Ciper: Wo bleibt meine Ware?
Hr. Hahn: Der Salat wurde frisch geschnitten, in spätestens 30 Minuten ist die Ware da.
9.55 Uhr 2. Anruf
Hr. Ciper: Die 30 Minuten sind seit 40 Minuten vorbei. Wir brauchen den Salat zum Mittagessen und nicht morgen zum Frühstück!!!
Hr. Hahn: Das verstehe ich nicht, die Ware sollte schon lange da sein. Ich versuche, die Fahrerin zu erreichen.

Um 10.30 Uhr kommt der Wagen der Bauerngemeinschaft auf den Hof gefahren. In aller Gemütsruhe werden der Salat und das Gemüse ausgeladen.

Hr. Ciper: Wo bleiben Sie denn so lange? Hr. Hahn hat uns die Ware für 8.00 Uhr versprochen.
Fahrerin: Ich bin ja erst 9.15 Uhr vom Hof gekommen und dann musste ich erst in die anderen Kliniken, die brauchten die Ware dringender!

Hr. Ciper: Sprachlos!
Anruf bei Hr. Hahn
Hr. Ciper: Herr Hahn, so geht das nicht, wenn ich Ware für 8.00 Uhr bestelle, dann brauche ich die Ware um 8.00 Uhr und nicht 2,5 Stunden später. Außerdem können Sie mich zuerst beliefern und dann erst die anderen Kliniken. Zudem waren die Salatkisten voller Schmutz – schlecht gefüllt – klein und mickrig!!! Also völlig indiskutabel!!!! Das muss sich nachhaltig verbessern, sonst sehe ich für unsere Geschäftsbeziehung keine Zukunft.

Hr. Hahn: Hr. Ciper, Sie können sich auf uns 100%ig verlassen.
Hr. Ciper: Und so ist aus der Bauerngemeinschaft Bodensee die Hofgemeinschaft Heggelbach „Landwirtschaft und Käseerei“ hervorgegangen. Ulrike und Thomas Schmid und Team beliefern die Kliniken mit ihren Produkten und den Erzeugnissen ihrer Kollegen. Jede Woche kommt ein aktuelles Angebot-Fax auf meinen Schreibtisch. Montags und donnerstags Punkt 9.00 Uhr wird die Bestellung aufgenommen, und einen Tag später wird die Ware pünktlich (manchmal) und in bester Qualität angeliefert. Insgesamt hat sich in den zurück liegenden 25 Jahren eine für beide Seiten gute und vertrauensvolle Partnerschaft entwickelt. Starten wir hiermit zurechtlich in die kommenden 25 Jahre.

Hanno Ciper



Schwein beim Molkebad- wenn da keine Qualität entsteht

Beim nächsten Mal wird alles perfekt.

Naja – es brauchte noch viele Versuche, Verständnis und Rücksichtnahme von beiden Seiten bis es dann endlich reibungslos (92%) lief.

„Ende gut – alles gut“

Und so ist aus der Bauerngemeinschaft Bodensee die Hofgemeinschaft Heggelbach „Landwirtschaft und Käseerei“ hervorgegangen. Ulrike und Thomas Schmid und Team beliefern die Kliniken mit ihren Produkten und den Erzeugnissen ihrer Kollegen. Jede Woche kommt ein aktuelles Angebot-Fax auf meinen Schreibtisch. Montags und donnerstags Punkt 9.00 Uhr wird die Bestellung aufgenommen, und einen Tag später wird die Ware pünktlich (manchmal) und in bester Qualität angeliefert. Insgesamt hat sich in den zurück liegenden 25 Jahren eine für beide Seiten gute und vertrauensvolle Partnerschaft entwickelt. Starten wir hiermit zurechtlich in die kommenden 25 Jahre.

Die Pastinaken-Bande von Heggelbach

Florian Reyer, Jona Kreis und Thomas Schmid

Westlicher Bodensee, zweite Hügelkette von unten. Hier ist die Hofgemeinschaft Heggelbach zu Hause.

Wenn Vertreter von Landmaschinen zu uns kommen, fragen sie, ob sie uns nicht lieber einen Skilift verkaufen sollen“, meint der kernige Mittzwanziger Jona Kreis. Kein leichtes Terrain für den Gemüsefeldbau. Trotzdem gedeihen hier außergewöhnlich wohlschmeckende Feldfrüchte – wie zum Beispiel die Pastinake, die mit ihrem süßlich-würzigen Geschmack eine echte Bereicherung für den Speiseplan bietet.

BODAN: Ihr wolltet zu dritt auf die Titelseite kommen.

Thomas Schmid: Ja, wir legen großen Wert darauf, dass wir eine Hofgemeinschaft sind. Neben den Bereichen Milchviehstall und Käseerei betreiben wir, die „Pastinaken-Bande“ den Feldgemüsebau gemeinsam.

BODAN: Und als solche baut ihr Feldgemüse an, die nicht jeder hat?



MEIN Heggelbach

Gefühlte Bestandesaufnahme

Als ich vor drei Jahren von einem kleinen normalen Dörfchen hierher gezogen bin, kann ich mich an folgende Kommentare erinnern: „Wie kannst du nur in so ein Kaff ziehen? Da geht doch gaarnichts! Willst du denn für immer alleine bleiben?! Wie sind denn die Verkehrsverbindungen? Und habt ihr da überhaupt Internet?“

Inzwischen ist mir klargeworden, Heggelbach ist entweder ein „Soziallabor“ oder ein Organismus der sich als verschlafenes abgelegenes Nest tarnt. Er oder Es liegt auch in einer eigenen Zeitzone mit einer eigenen Dynamik. Der Heggelbach mündet in einem Meer von Möglichkeiten vor denen man sich schon fürchten könnte. Und doch ist er eine beständige und gute Form zwischen Himmel und Erde. Mitunter weist Heggelbach den Charme einer pulsierenden Metropole auf. Kräne werden auf und abgebaut, es gibt W-Lan (weiß wer das Passwort?) und andauernd neue Gesichter. Tourismus, eine eigene Kunstszene, eigene Stromversorgung und insgesamt ist die Bevölkerung von Heggelbach sehr jung (ca.45 % sind unter 12 Jahren alt, fördert die Eigendynamik enorm). Auch die Partydichte ist nicht zu unterschätzen!

Hier wird nicht nur Kompost umgesetzt sondern auch Ideen. Wir kompostieren sozusagen nicht nur „organischen Abfall“ sondern auch „Gedanken -Anfälle“ und dafür haben wir hier einen sehr fruchtbaren Nährboden. Insgesamt kann ich sagen, bin ich mit meiner Ortswahl mehr als zufrieden und falls es für das Wort „Kaff“ noch kein gegenteiliges Wort gibt käme Heggelbach durchaus in Frage.

Jessi



Thorsten, Sven, Merlin, ... mit vielen Helfern beim Zwiebel bündeln

Thomas Schmid: Seit jeher haben wir versucht, Nischen zu besetzen, Gemüse anzubauen, das nicht jeder bietet: Pastinaken, Schalotten, Wurzelpetersilie zum Beispiel. Mit dem Bio-Großhändler BODAN haben wir zum Glück einen Handelspartner, der uns die Vermarktung abnimmt und die Ware an Naturkostläden verkauft.

BODAN: Pastinaken kennen viele nur in Babygläsern. Wie esst ihr sie denn am liebsten?

Florian Reyer: Als Pfannengemüse in Kombination mit Brokkoli zum Beispiel. Pastinake hat diesen sämigen, süßlich-würzigen Geschmack. Kurz anbraten, dann mit Sahne ablöschen. Super!

Jona Kreis: Oder mit Zwiebeln anbraten, als andere Variante.

BODAN: Ihr bietet auch Gemüse vorgegart und verpackt an?

Jona Kreis: Angefangen hat das mit Zuckermais. Wir haben hier zum Teil größere Probleme mit dem Maiszünsler (Anm. d. Red.: Raupe, Pflanzenschädling). Da ist oft nur die Spitze befallen, der Rest aber tiptop. Wir schneiden die befallene Stelle ab, verpacken ihn luftdicht und garen ihn anschließend. Das hat einen Bedarf aufgedeckt: Rote Bete und Kartoffeln bieten wir auch in dieser Form an, verkaufen die Ware über BODAN und an Kliniken. Für den Haushalt ist das super: die Rote Bete ist gegart, muss nur noch angemacht werden, ein paar Zwiebeln reinschneiden, fertig ist der Salat. Und vakuumverpackt gehen keine Nährstoffe verloren.

BODAN: Jona und Florian, ihr scheint mir vergleichsweise jung, und trotzdem schon mit Feuereifer unternehmerisch tätig. Wo liegt eure Motivation?

Florian Reyer: Mit Mitte 20 ist es heute fast nicht mehr möglich, Landwirtschaft zu betreiben, wenn man nicht die Fläche erbt. Als junger Landwirt sich für eine ungewisse Zukunft zu verschulden, das macht heute fast keiner mehr mit. Abgesehen davon, dass ich ohnehin kein Geld von der Bank bekommen würde. Viele Leute in unserem Alter haben lieber einen Job, bei dem sie kein wirtschaftliches Risiko tragen und ein gesichertes Einkommen haben. Da kommt ein echtes Generationsproblem auf die deutsche Landwirtschaft zu – im

konventionellen wie im biologischen Bereich. In Heggelbach versuchen wir uns daran, der Hof wird seit 20 Jahren von einer Betriebsgemeinschaft bewirtschaftet und Thomas ist auch bereit, loszulassen und mit uns gemeinsam Visionen für die Zukunft entwickelt. Außerdem muss ich viel Spaß an dieser Tätigkeit haben. Wessen Leben nur auf Freizeit ausgerichtet ist, der kann in der Landwirtschaft nichts werden. Das bedeutet viel, viel Arbeit, die ich als Lebensinhalt und –aufgabe auffasse!

BODAN: Was sind zum Beispiel solche Visionen?

Jona Kreis: Im Augenblick ist die Diskussion um den Klimawandel ganz aktuell. In der Demeter-Landwirtschaft streben wir einen geschlossenen Hofkreislauf an. Dies möchten wir auf die Energiefrage ausweiten. Wir haben eine Studie durchführen lassen, wie wir uns autark und klimaneutral aus regenerativen Energien versorgen können. Dazu prüfen wir alle derzeitigen Möglichkeiten regenerativer Energien. Als ersten Schritt haben wir mit unseren drei Schleppern angefangen, die jetzt auf Pflanzenöl umgerüstet sind. Wir haben uns eine Ölmühle angeschafft und bauen versuchsweise Ölsaaten zu diesem Zweck an. Die Presskuchen (Anm. d. Red.: Rückstände aus der Pressung von Ölsaaten) lassen sich als Viehfutter oder wertvoller organischer Dünger verwenden. Das ist Pionierarbeit.

Thomas Schmid: Genau wie unsere mittlerweile 15-jährige Kooperation mit dem Saatgutamt Donaueschingen. Wir bauen versuchsweise Kartoffeln an. Pro Jahr etwa 15 Sorten, die dann auf Entwicklung, Schädlingsbefall beobachtet und nach Ernte sensorisch beurteilt werden. Das gibt uns die Möglichkeit, die Entwicklung zu verfolgen.

BODAN: Dann wünsche ich euch weiterhin eine erfolgreiche und spannende Zukunft in Heggelbach.

Thomas Schmid: Für unseren Bio-Bereich nur die Melina. Die Kartoffeln werden stark für den konventionellen Markt gezüchtet. Sie wachsen nur gut mit den entsprechenden Düngern und Pflanzenschutzmitteln. Dass es für Kartoffeln keine eigenen Bio-Züchtungen gibt, ist ein echtes Problem für uns. Das Saatgut der zwei, drei großen Konzerne ist sehr teuer, und eine Bio-Saatgutforschung kostet viel Geld und Zeit.

BODAN: Wie viele Sorten haben es in diesem Zeitraum bis zur Marktreife gebracht?

Thomas Schmid: Wie viele Sorten haben es in diesem Zeitraum bis zur Marktreife gebracht? Für unseren Bio-Bereich nur die Melina. Die Kartoffeln werden stark für den konventionellen Markt gezüchtet. Sie wachsen nur gut mit den entsprechenden Düngern und Pflanzenschutzmitteln. Dass es für Kartoffeln keine eigenen Bio-Züchtungen gibt, ist ein echtes Problem für uns. Das Saatgut der zwei, drei großen Konzerne ist sehr teuer, und eine Bio-Saatgutforschung kostet viel Geld und Zeit.

BODAN: Apropos Zeit: Ist es nicht bald wieder Zeit für euer S'Phinxfest?

Florian Reyer: Das S'Phinxfest lassen wir alle zwei Jahre stattfinden, das nächste Mal 2008 zu Pfingsten. Wir richten das mit dem gesamten Weiler aus. Es hat eine unglaubliche Entwicklung genommen. Zeitweilen sind geschätzte 3.500 Leute hier, zum Teil sogar aus Berlin. Und das, obwohl wir weitab vom Schuss liegen und keinerlei Werbung machen. Da gibt es Aktionen wie Kuhschneiß-Lotto, Kistenklettern, musikalische und kulinarische Unterhaltung und als Highlight das Saukisten-Rennen, bei dem sich über 40 abenteuerliche Gefährte die Straße hinunter stürzen. Das Kreativste gewinnt.

BODAN: Dann wünsche ich euch weiterhin eine erfolgreiche und spannende Zukunft in Heggelbach.

Aus der Pastinaken-Post von Bodan



Jona mit Jessica und Yasin

JAHRESBERICHT 1987

Im Frühjahr lief der Innenausbau an unserem Wohnhaus auf vollen Touren, damit wenigsten die beiden, in der Bauhütte provisorisch untergebrachten Familien bald ins neue Haus einziehen können. In diesem Jahr begannen wir auch auf unseren Flächen das charakteristische Landschaftsbild des Linzgaues wieder herzustellen. Der erste Schritt war das Anlegen von Hecken mit einheimischen Wildgehölzen und, im verschwinden begriffenen, bodenständigen Obstbaumsorten. Die letzten Wochen nach dem gemeinsamen Treffen Ende September waren bestimmt durch den Abschluss der Ernte. Anschließend wurden die Felder für das kommende Jahr vorbereitet und die Tiere von der Weide geholt. Im November herrschte dann hektisches Treiben im Neubau, um den Einzug noch vor Winteranbruch zu schaffen. Somit grüßen wir Euch aus dem neuen Haus.

JAHRESBERICHT 1988

Der Winter steht vor der Tür und eine ausgesprochen gute landwirtschaftliche Saison liegt hinter uns. An dieser Stelle möchten wir uns noch einmal für eure Unterstützung, Hilfe und Treue bedanken. Für uns ist es immer noch sehr schön und spannend den Aufbau und die Umgestaltung des uns anvertrauten Anwesens erleben zu können. Wir fühlen uns hier nach wir vor sehr wohl und geborgen und sehen voller Zuversicht in die Zukunft. Ende November hat sich unsere Gemeinschaft vergrößert. Olivia, Tochter von Ulrike und Thomas ist hier auf dem Hof gesund zur Welt gekommen. Unsere Kinder entwickeln sich hier in unserer Umgebung prächtig und Florian, unser „Ältester“ kam diesen Herbst in die Schule.

JAHRESBERICHT 1989

Die Hofgemeinschaft ist gewachsen. Im Mai wurde Leonie, die Tochter von Martin und Bruni hier geboren. In diesem Jahr haben wir wieder feste gebaut. Für unser Jungvieh wurde der bestehende Stall erweitert und ein schöner Laufstall eingerichtet. Gleichzeitig wurde die alte Getreideanlage durch eine bessere und platzsparendere ersetzt. Die Baubaracke wurde zur Maschinenhalle umgebaut, unsere Maschinen sind nun ordentlich und trocken untergebracht. Geprüft wurde unser sehr gutes landwirtschaftliches Jahr durch die staatliche Zulassung zum Lehrbetrieb und die Anerkennung als Demeterhof.

JAHRESBERICHT 1990

Die Gemeinschaft erlebt Höhen und Tiefen, kann die Höhen genießen und hat es gelernt, bzw. bemüht sich immer wieder zu lernen, die Tiefen zu tragen. Die Gemeinschaft, die Familien und der Betrieb erfordern viel Kraft von jedem Einzelnen. Die Entwicklung des Hofes ist zufriedenstellend. Im Viehstall stehen soviel Tiere wie noch nie, der Kartoffelkeller ist zum Bersten voll und diesen Sommer haben wir einen größeren Käsekeller, anschließend an die Käseerei, gebaut, da die Kapazität des alten bei weitem nicht mehr ausreichte. Die Erweiterung der Käseerei steht für nächstes Jahr an. Um für unsere Tiere genügend Winterfutter einfahren zu können, konnten wir in einem nahegelegenen Weiler Grundstücke zapachten. Finanziell gesundet der Hof mehr und mehr, jedoch bereiten uns die hohen Belastungen aus Übernahme und Aufbau des Hofes immer noch Schwierigkeiten. Durch „Stille Beteiligungen“ geben wir unserer finanziellen Situation eine breitere Basis, die Hofgemeinschaft tilgt die Einlagen über einen Zeitraum von 7 Jahren in Form von Naturalien.

► Einen Hoforganismus bilden.

Einen Hoforganismus zu bilden bedeutet für uns, gemeinsam auf ein Ziel hinzuarbeiten, unterschiedliche Perspektiven sollen dabei jedoch nicht hinderlich sein. Unter den Hofgemeinschaftsmitgliedern soll eine Stimmung von "Freiheit und Mut zu Neuem" vorherrschen, getragen von gegenseitigem Vertrauen. So soll ein lebendiges Zusammenspiel der verschiedenen Betriebs- und Arbeitsbereiche gewährleistet werden.

Aus dem Leitbild der Hofgemeinschaft

Die Gestaltung der Verhältnisse unterliegt der Grundidee der Trennung von Eigentum und Nutzung.

Rechtliches und wirtschaftliches Eigentum (Nutzung) wird getrennt. Das rechtliche Eigentum der Hofflächen hat die Mercurialgemeinschaft, ein gemeinnütziger Verein, der im Pachtvertrag seine Bedingungen für die Bewirtschaftung festgelegt hat. Im Wesentlichen sind das bei uns

- biologisch dynamische Landwirtschaft
- Naturschutz
- Ausbidung

Die Ausgestaltung

Um rechtliches Eigentum (Mercurialis) und wirtschaftliches Eigentum (Hofgemeinschaft Heggelbach GbR) getrennt zu gestalten, braucht es eine sehr langfristige rechtliche Vereinbarung. Unser Pachtvertrag läuft bis zum Rentenalter des jüngsten Mitglieds der Hofgemeinschaft. Somit ist eine Planungs- und Nutzungssicherheit für junge Landwirte gesichert. Pächter ist die Hofgemeinschaft Heggelbach GbR, die auch den Hof betreibt. Für die Finanzierung der Gebäude und des Betriebes stellt uns die Mercurialgemeinschaft die Nutzung der Grund-

schulden, die zugunsten der Triodosbank und der Volksbank eingetragen sind, zur Verfügung. Die Darlehen zu diesen Grundschulden laufen im Namen der Betriebsgemeinschaft. Für die Nutzung der Gebäude verlangt der Gesetzgeber die Trennung in Wirtschaftsgebäude und Privatwohnraum. Wirtschaftsgebäude werden in der Bilanz der Hofgemeinschaft geführt, Privatwohnungen in einer Nebenbilanz. Die Gesellschafter wohnen in Privatwohnungen, die ihnen solange zur Verfügung stehen, wie Sie Mitglieder der Hofgemeinschaft Heggelbach GbR sind. Wohnraum ist in der Regel sehr schwierig genehmigt zu bekommen,

und deshalb muss der vorhandene Wohnraum den Bewirtschaftern (Gesellschaftern) zur Verfügung stehen.

Scheidet ein Gesellschafter altersbedingt aus, so hat er auf Lebzeiten ein Wohnrecht auf dem Hof, sofern Wohnraum bis dahin geschaffen werden konnte. Es gilt der Grundsatz, dass im Falle eines Ausscheidens eines Gesellschafters, ob als aktives Mitglied oder Alters halber, nur die Werte, wie z. B. Rücklagen, Wohnraum oder Zusatzrente, in Anspruch genommen werden können, die bis zu diesem Zeitpunkt mit ihm zusammen geschaffen wurden.

MEIN Heggelbach

Wer hat die Süßigkeiten geklaut?

Gummibären in der Dose, Schokolade auf dem Schrank oder in der hintersten Schublade unter den Handrührern, in Heggelbach war nichts sicher. Schon mit 2 1/2 Jahren schlüpfte ich in jede Wohnung und aß die Süßigkeiten, die ich finden konnte. So kam es auch vor, das ich Leckereien gefunden habe, die schon in Vergessenheit geraten waren. Leider musste auch meine Schwester darunter leiden. War mein Osterhasenest schon nach einem Tag leer, so gab es noch das meiner Schwester, an welches ich mich manchmal gewagt habe. Entschuldigung dafür. Doch davon nicht genug, meine Mutter hatte wegen diesen Vorfällen sogar Angst ich wäre suchtgefährdet und könnte später Kettenraucher werden. Es kam aber nicht so. Die Zeit vergeht, heute bin ich Kunststudentin in Halle und denke mit Freude an diese Erzählungen zurück. *Olivia*

Heggelbach im Wandel

Der Impuls für die Hofgemeinschaft ist in unserem Leitbild niedergeschrieben. In der Art des Wirtschaftens und in der Gestaltung der Eigentums- und Rechtsverhältnisse versuchen wir unserem Leitbild Ausdruck zu geben. Stark reduziert kann ich sagen, Zusammenarbeit und Freiheit der Beteiligten sowie Vielfalt und Nachhaltigkeit des Tuns sind unsere Herausforderungen.

Unser Bestreben ist es, unser Tun aus den gemeinsam erarbeiteten und formulierten Zielen heraus zu gestalten. In dem Setzen dieser Ziele, dem formulieren des Leitbildes, liegt noch alle Freiheit. Jeder Beteiligte, aber auch jeder der neu hinzukommt muss die Möglichkeit haben, an der Gestaltung dieser Ziele mitzuwirken. Diese Zielformulierung findet bis in den Jahresetat hinein statt, der für jeden Betriebszweig zu Beginn des Wirtschaftsjahres erstellt wird. Dies stellt eine wesentliche Qualität unserer Zusammenarbeit dar.



Alle arbeiten zusammen, selbst die Kleinen

Ein Urimpuls, der uns motiviert (hat), ist es, eine Landwirtschaft zu gestalten, deren Perspektive eine Unabhängigkeit der Bluts- und Eigentumsverhältnisse darstellt, die aus Freiheit mit dem eigenen Impuls ergriffen werden kann, und die unseren Vorstellungen von heutigen Lebensverhältnisse entspricht.

Die gängige Perspektive eines landwirtschaftlichen Betriebes liegt in der Fortführung des Betriebs in der Blutlinie. Dafür hat der Gesetzgeber Rahmenbedingungen geschaffen, die den Übergang der oft hohen Werte in Form von Boden, Gebäuden und Inventar zu sehr günstigen steuerlichen Bedingungen ermöglicht. Unser ganzes System „Lebensmittelpreise“ basiert – unter vielen Anderen – auf dieser Tatsache, so sind

Kosten für einen Generationenübergang in Form von sonst üblichen Steuern nicht eingerechnet.

Für nicht in der Blutlinie stehende Menschen ist es nach wie vor fast unmöglich, einen Betrieb zu übernehmen?

Für die in der Blutlinie stehenden Menschen ist es oft eine sehr hohe Belastung, den Erwartungen in die Nachfolge standzuhalten und zu einer „freien“ Entscheidung zu kommen.

Um einerseits Menschen diese „freie“ Entscheidung zu ermöglichen und andererseits unsere Kinder nicht mit der Erwartung „Hofnachfolge“ in Konflikt zu stellen, formen wir unsere Gestalt der Hofgemeinschaft.

JAHRESBERICHT 1991

Auch hier in Heggelbach ist die Adventszeit mit all der Emsigkeit, schönen Düften und so vielen kleinen und großen Wünschen mit Geheimnissen eingekleidet. Es ist auch die Zeit der Besinnung auf Vergangenes und Zukünftiges.

Im letzten Jahr hat sich unsere Welt, Innen- und Außenpolitisch stark verändert und nicht gerade zum Positiven. Es scheint, dass nicht nur unserer Umwelt sondern auch die Kulturen und gesellschaftlichen Systeme ins Schleudern geraten sind. Die Mächte dieser Erde versuchen sich fast schon perspektivisch vom 19. ins 20. Jahrhundert zu retten. Uns scheint, dass um uns herum die Probleme immer größer und vielfältiger werden und wir hier in Heggelbach wie auf einer ruhigen Insel leben. Kann das unsere Perspektive sein? Reicht das, was wir tun aus um dieser Entwicklung entgegen zu wirken, oder rudern wir etwa sogar mit? Gerade die ökonomischen Zwänge sind es, die uns immer wieder unter Druck setzen und uns zu Entscheidungen drängen, welche nicht gerade dazu angetan sind, bei der allgemeinen Entwicklung (z.B. „Wachse oder Weiche“) nicht mitzumachen.

Die Hofgemeinschaft Heggelbach hat in 25 Jahren ein innovatives, zukunftsweisendes Hofkonzept entwickelt. Wir wünschen weiter viel Erfolg bei dessen Umsetzung in den nächsten 25 Jahren. Wir freuen uns, die Hofgemeinschaft als Partner zu begleiten.

Marion Isabella Buley, Relationship Manager ökologische Landwirtschaft, Produktion und Handel, Triodos Bank NV Deutschland



Christian und Alexandra



Lena, Pino, Christian, Carmen und Alexandra



Jakob und Hanna

Unsere Kinder – das Wichtigste, was wir haben!



Jakob und Ronja



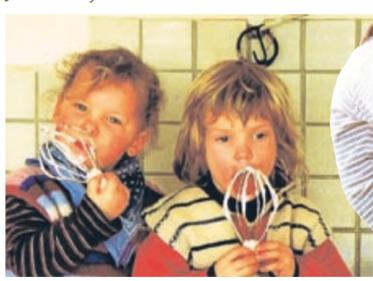
Lena



Yasin



Paula und Lukas



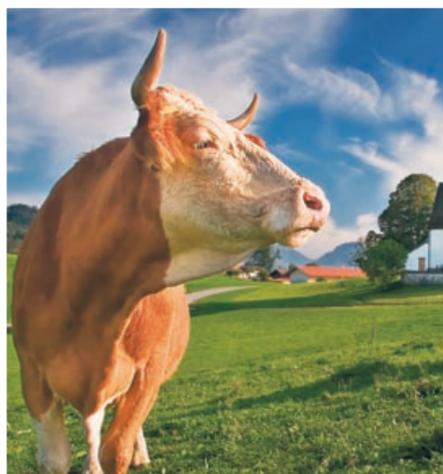
Leonie und Olivia



Hanna



Florian, Christian und Alexandra



Deshalb führen wir auch Demeter-Produkte! Herzlichen Glückwunsch zum 25-jährigen Bestehen der Hofgemeinschaft Heggelbach!



Beratungsdienst Ökologischer Landbau Ulm e.V.

Liebe Hofgemeinschaft Heggelbach,

der Beratungsdienst Ökologischer Landbau Ulm e. V. gratuliert herzlich zum 25-jährigen Jubiläum! Mit Innovationsgeist, Idealen und Unternehmertum zeigt die Hofgemeinschaft neue und erfolgreiche Wege auf. Danke für die konstruktive Zusammenarbeit mit all den herzlichen Kontakten, zum Beispiel bei der langjährigen und bewährten Kartoffel-Sortendemonstration mit Koch- und Geschmacksprüfung in Donaueschingen, dem Fachaustausch zur bio-dynamischen Betriebsführung, den neuen Impulsen. Alles Gute für die Zukunft! Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

www.oekoulm.de

„Erna, Martha, Olga...“

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Wir freuen uns, dass wir die Hofgemeinschaft Heggelbach von Anfang an in finanziellen Angelegenheiten betreuen durften und auch heute noch ihr Partner sind. Zukunft in einer lebendigen Gemeinschaft. Dass dies vor Ort gelebt wird, macht uns als regionale Volksbank besonders froh. Wir sind für Sie da – gestern, heute und morgen..

Wir gratulieren der Hofgemeinschaft Heggelbach zum 25-jährigen Bestehen.

Volksbank eG
Überlingen - Immenstaad - Markdorf - Stockach
Tel.: (0 75 51) 93 00 - volksbank-ueberlingen.de

Bündnis biologisch – dynamische Arbeit



Freie Landbauschule Bodensee

Die Landbauschule hat das Ziel praxisnahe Kurse für die biologisch-dynamische Ausbildung am Bodensee anzubieten.

Seit nun bereits über 30 Jahren bietet die Freie Landbauschule Bodensee in Zusammenarbeit mit den Demeter-Höfen und -Gärtnereien der Region und deren Betriebsleitern, sowie nahe stehenden Fachleuten, den theoretischen Unterricht für die biologisch-dynamische Ausbildung an. Eine besondere Chance in unserer Region liegt darin, dass viele Auszubildende trotz freier Schule schon nach zwei Jahren die staatliche Berufsabschlussprüfung ablegen dürfen. Weiterhin bietet die Dichte an Demeter-Betrieben hier im Bodenseeraum unseren Schülern über die Kurswochen auf den verschiedenen Betrieben einen vielseitigen und umfassenden Einblick in die berufsnahe Praxis.

Der Unterricht findet im Wesentlichen im Winterhalbjahr statt. Jeder Jahrgang hat sechs Kurswochen, je eine Woche im Monat zwischen Oktober und März. Die Kurse finden auf den regionalen Höfen statt. Im Sommerhalbjahr werden ergänzend Kurzseminare, Exkursionen und Felderbegehungen angeboten.

Die Hofgemeinschaft Heggelbach ist ein bekannter und beliebter Ausbildungsbetrieb am Bodensee, der für die freie Landbauschule ein wichtiger Standort ist. Er ist nicht nur ein vielseitiger, produktiver und Praxis erprobter biologisch-dynamische Betrieb, sondern bietet Räumlichkeiten und motivierte Betriebsleiter als Fach- und Lehrkräfte der Landbauschule.

Freie Schule für biologisch-dynamische Landwirtschaft e.V.
Telefon 075 52/68 87 • www.landbauschule-bodensee.de



Wichtig! – die Momente etwas gemeinsam zu erleben

Alle unsere bisherigen Gemeinschaften sind in den letzten Jahren am Zerfallen, seien es Staatengemeinschaften, Religionsgemeinschaften, Familien, etc.....

Zusammenschlüsse funktionieren nicht mehr einfach aus der Tradition oder aus einem Zusammengehörigkeitsgefühl. Grund hierfür sind die immer stärker werdende Individualisierungs- und Bewusstseinsprozesse. Diese sind durchaus zeitgemäß, passen aber so nicht mehr in die alten Strukturen, die einstmal von „oben“ gegeben, durchaus richtig waren (nicht wertend gemeint!). In dieser Situation befanden wir uns als Demeterbetriebe im Bodenseeraum vor fünf Jahren ebenso. Jedem war klar, dass wir uns als Demeterbetriebe auch in einem rechtlichen Raum befinden (Demeterbund, Landesarbeitsgemeinschaft, etc.) In diesem Raum traten wir aber, obwohl wir eine so große Anzahl von Betrieben sind, nicht auf. Durch diese Unterlassung, – und damit Tolerierung, unterstützten wir aber ebenso die Entwicklung in der Gesamtbewegung. Unsere „Vertrauensleute“, die diese Arbeit der Außenvertretung auf sich genommen hatten, konnten uns nicht vertreten, da sie von uns

keinen Rückhalt, sprich Auftrag und Entlastung erhalten hatten. „Martin Hahn aus einem Protokoll 2004“ Deshalb haben wir uns in der Region als Bündnis für biologisch dynamische Arbeit am Bodensee zusammenschlossen. Mittlerweile sind wir ca. 40 Betriebe die dem Bündnis angehören. Ein alle 3 Jahre gewählter Koordinationskreis aus der Zeit 7 Personen (5 Frauen und 2 Männer) ist Anlaufstelle für alle Fragen von innen und außen. Es gibt Gruppen, die sich schon seit vielen Jahren treffen (Bäuerinnen, Jungbauern, Präparate...), und immer wieder neue Gruppen die sich auch zeitlich begrenzt zu bestimmten Themen zusammenfinden. An der Lichtmeßtagung im Januar bearbeiten wir über 1-2 Tage intensiv ein inhaltliches Thema. Je nach Bedarf werden auf 3-4 Mitgliederversammlungen im Jahr einberufen- für Themen die von Verbandsseite angeregt werden, für den Abschluss der Anerkennung, um unserem Delegierten, Thomas Schmid, das Votum erteilen. So ist im Laufe der letzten Jahre aus „vielen individuellen Einzelkämpfern“ eine Gemeinschaft entstanden, die versucht sich gegenseitig zu unterstützen und die durch Ulrike Schmid von ihrem Büro in Heggelbach aus mit Infos gefüttert und an ihre Aufgaben und Pflichten erinnert werden.

MEIN Heggelbach

Heggelbach am Anfang

Die neue Heimat meines großen Bruders.
Ein Ort den ich im dichten Nebel kaum gefunden habe.
Eine ganz andere Welt.
Ein einfaches Leben, viel Arbeit, Idealismus, teilweise Chaos, Veränderung, Begeisterung, Rückschläge, Improvisation, Erfolge....
Nach Heggelbach kam man nicht einfach zu Besuch – es gab immer etwas zu helfen; „Kanssch vielleicht...“ Egal ob Kinder hüten, Essen kochen, eben mal was im Schlachthof abholen ...

Es hat aber auch viel Spaß gemacht, denn es ist auch Tolles entstanden. Heggelbach war für mich auch der Ort an dem ich meinen Mann kennengelernt habe (allerdings nicht beim Arbeiten sondern beim Festen!).

Heggelbach heute

Eine große Landwirtschaft. Ein Wirtschaftsunternehmen. Heute kommen wir „nur“ noch zu Besuch und die Kinder machen „Ferien auf dem Bauernhof“. Eigentlich könnte man meinen jetzt haben Sie ihr Ziel erreicht. Aber ich bin jedes Mal erstaunt, wie viel sich noch immer verändert. Es scheint keinen Stillstand zu geben. Noch immer gibt es viel Arbeit, Idealismus, Rückschläge, Begeisterung, Erfolge....

Für die nächsten 25 Jahre wünsche ich Euch alles Gute!

Mai 2011 Christiane Weidner

Betriebszweige einrichten und entwickeln.

Derzeit gibt es 6 Betriebszweige, die buchhalterisch getrennt erfasst werden:

- Felderwirtschaft und Schweinemast
- Milchviehhaltung mit Nachzucht
- Milchverarbeitung
- Vermarktung
- Ferienwohnungen
- Energieversorgung (wird in einer eigenen Gesellschaft, Heggelbach Süd GbR, geführt)
- Buchhaltung

Weitere Betriebszweige können eingerichtet werden. Entscheidungen darüber treffen wir in der Betriebsversammlung. Die entsprechenden Zuständigkeiten, Tätigkeitsfelder und Schnittstellen sind gesondert benannt in: „Verantwortlichkeiten zum Leitbild“. Ziel ist, ein gutes und reibungsloses Arbeiten zu ermöglichen. Dabei liegt die Verantwortung hinsichtlich der Ausstattung der Gebäude und Maschinen, der Planung, sowie Gestaltung der Arbeit bei dem jeweiligen Leiter des betreffenden Betriebszweiges.

Die Betriebszweige sollen im Sinne dieses Leitbildes entwickelt werden. Dazu formulieren die jeweiligen Verantwortlichen Entwicklungsziele und informieren die Hofgemeinschaftsmitglieder darüber, so dass darüber gegebenenfalls diskutiert werden kann. So bleibt die Entwicklung des Hofes für Alle überschaubar. Die rechtliche und finanzielle Verantwortung obliegt allen Gesellschaftern und ihren Partnern (Betriebsversammlung), wobei der jeweils zuständige Betriebszweigleiter den anderen Gesellschaftern Rechenschaft abzugeben hat. Wir unterstützen uns in unseren verschiedenen Betriebszweigen durch arbeitswirtschaftliche und finanzielle Maßnahmen, wie auch in ideeller Hinsicht.

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, ein Bewusstsein für Aufgaben zu entwickeln, die in unserer Buchhaltung nicht gesondert aufgeführt werden. Dazu gehören die Büroarbeit und die Hauswirtschaft, aber auch Ausbildung, Landschaftspflege und Öffentlichkeitsarbeit.

Aus dem Leitbild der Hofgemeinschaft

„Einen ganz herzlichen Glückwunsch zum 25. Geburtstag wünsche ich Thomas und Ulrike Schmid sowie den anderen Familien der Hofgemeinschaft Heggelbach. Ich bin besonders beeindruckt von der Tiefe und Ernsthaftigkeit, mit der die Familien der Hofgemeinschaft Heggelbach ihr soziales Zusammenleben und -arbeiten gestalten. Diese Arbeit findet in besonderer Weise ihren Ausdruck in dem Leitbild von Heggelbach und der regelmäßig stattfindenden Leitbildarbeit. Das Ergebnis sind wunderbare leckere und gesunde Lebensmittel. Damit leistet Heggelbach einen ganz wesentlichen Beitrag zur Gesundung unserer Lebensverhältnisse. Die Hofgemeinschaft Heggelbach kann damit Vorbild sein für viele andere Höfe und für eine integrierte, moderne Lebensweise.“

Alexander Schwedeler, Geschäftsführer Triodos Bank NV Deutschland

Stallgeschichten – Eine Kuh erzählt

Hallo, ich bin die Susi. Mit meinen 15 Jahren bin ich im Augenblick die älteste von uns 45 Kühen. Darum hat mich Thorsten der Kuhbauer gefragt, ob ich nicht ein bisschen erzählen will. 25 Jahre Hofgemeinschaft Heggelbach, das ist ja toll! Da kenn ich noch die Ida, die war zu meiner Geburt 1996 auch schon 11 Jahre alt, die wusste noch wie das hier am Anfang war.

Viel ist passiert in der Zeit und umgebaut worden. Einmal hat sogar unsere Heuscheune gebrannt, da ist unser ganzes Winterfutter, auf dass wir uns schon so gefreut hatten, verbrannt. Nun bin ich aber froh, dass seit 7 Jahren der gleiche Kuhbauer hier ist, da kann ich mich dann dran gewöhnen, der kommt auch immer wieder. Manchmal ist er aber auch länger weg, denn die von der Hofgemeinschaft machen auch gerne mal Urlaub. Spannend ist dann immer noch was wir für einen Lehrling bekommen – mag sie Kühe oder lieber Schlepper?

Von Ostern bis Herbst helfen dann immer wochenweise junge Menschen aus den Waldorfschulen mit im Stall, die wundern sich immer, wie viel Hilfe wir Kühe brauchen. Aber nun stelle ich Euch erst mal noch die anderen Stallbewohner vor. Im Kuhstall leben noch so an die 50 Schweine, weitere 50 Schweine wohnen rechts und links vom Weg.



Als Präparatehülle – Immer noch nicht ausgedient

der auf die Weide führt. Die begrüßen uns dann immer wenn wir von der Weide nach Hause kommen. Da sind natürlich unser Kälber – ich habe übrigens Kleegras immer frisches Futter. Für den Winter haben wir 40 ha Wiesen die alle auch schon 11 kleine Plärre bekommen – die für ein paar Tage bei uns Mami sein dürfen. Anschließend kommen sie in den Kindergarten und bekommen dort noch drei Monate lang Milch. Danach kommen sie zu den Absetzern in den Stall. Dort gibt es dann drei Gruppen, damit die ganz kleinen nicht mit den Halbstarke und den ganz Starke zusammen sein müssen. Nach zweieinhalb bis drei Jahren kommen sie dann wieder zu uns zurück in die Kuhherde, um dort ihr erstes Kalb zu bekommen. Insgesamt sind wir 80 Rinder. Zum Glück ist auch ein Stier bei uns in der Herde, der uns jeden Wunsch von den Lippen abliest. Ja, besonders froh bin ich auch, wenn im Frühjahr die ersten Schwalben zu uns in den Stall kommen, die zwitschern immer so schön und fangen uns die lästigen Fliegen weg. Aber zurück zu unseren Stieren. Mal ist der Deckstier ein Sohn von uns und manchmal kommt auch ein Stier von einem anderen Hof zu uns, das ist echt spannend. Beim Jungvieh steht nun ein ganz hübscher, der behauptet, dass er ein Original Braunvieh aus der Schweiz ist. Sind wir alles nur Kopien? Ich weiß



Hungrige Mäuler und Jakob hat alles im Griff

nicht, ob er da nicht übertreibt. Unser Bauer sagt immer unsere Kinder sollen einmal nur aus Gras, Klee und Kräutern viel Milch machen ohne unnötig dick zu werden. Wir haben früher immer noch Getreideschrot zu fressen bekommen, doch da wir so eine gute Verdauung haben sollen wir nun nur noch Gras fressen. Das Getreide brauchen die Menschen für ihre Ernährung. Denn es gibt viele Menschen die Hunger leiden, weil wir Tiere soviel Getreide und Sojaschrot fressen. Der Thorsten sagt immer wir sind Weltmeister im Rohfaser (Gras...) verdauen und sollen da immer noch besser werden. Da denke ich: gut wenn es für einen guten Zweck ist wollen wir uns anstrengen. Es macht ja auch Spaß riesige Mengen Heu und Gras zu fressen, so dass der Tierarzt uns fast nicht mehr auf Trächtigkeit untersuchen kann. Wir Kühe haben 11 ha Weiden auf denen wir tags grasen dürfen. Zum Nachtessen bekommen wir von unseren 17 ha Kleegras immer frisches Futter. Für den Winter haben wir 40 ha Wiesen die alle auch schon 11 kleine Plärre bekommen – die für ein paar Tage bei uns Mami sein dürfen. Anschließend kommen sie in den Kindergarten und bekommen dort noch drei Monate lang Milch. Danach kommen sie zu den Absetzern in den Stall. Dort gibt es dann drei Gruppen, damit die ganz kleinen nicht mit den Halbstarke und den ganz Starke zusammen sein müssen. Nach zweieinhalb bis drei Jahren kommen sie dann wieder zu uns zurück in die Kuhherde, um dort ihr erstes Kalb zu bekommen. Insgesamt sind wir 80 Rinder. Zum Glück ist auch ein Stier bei uns in der Herde, der uns jeden Wunsch von den Lippen abliest. Ja, besonders froh bin ich auch, wenn im Frühjahr die ersten Schwalben zu uns in den Stall kommen, die zwitschern immer so schön und fangen uns die lästigen Fliegen weg. Aber zurück zu unseren Stieren. Mal ist der Deckstier ein Sohn von uns und manchmal kommt auch ein Stier von einem anderen Hof zu uns, das ist echt spannend. Beim Jungvieh steht nun ein ganz hübscher, der behauptet, dass er ein Original Braunvieh aus der Schweiz ist. Sind wir alles nur Kopien? Ich weiß

jungen Rinder der nette Günther, der die Tiere jeden Tag besucht. Im Herbst erzählen sie noch lange von „ihrem Günther“. So was gibt es noch zu erzählen? Ja genau! Stolz sind wir Rinder auch auf unseren Mist und die Gülle, die so wichtig für das Bodenleben und die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ist. Es gibt keinen besseren Mist als den Rindermist. Froh sind wir auch, dass wir unsere Hörner behalten dürfen, so können wir unser Futter mit Hilfe der kosmischen Kräfte besser verdauen. Erst wenn wir in das Salamialter kommen werden die Hörner nach dem Schlachten uns abgenommen. Die Hörner kommen dann wieder auf den Betrieb und im Herbst werden sie mit unserem Kot gefüllt und vergaben. Im Frühjahr kommen sie wieder aus dem Boden raus und werden dann durch Rühren dynamisiert und auf die Felder und Wiesen gespritzt. Ich staune was wir alles können. So, genug gequatselt, ich muss nun weiterfressen.

Ach ja, ich sollte doch auch noch erzählen, dass wir im Moment rund 5000 Liter Milch pro Kuh und Jahr geben nur aus dem Grundfutter. Ich bin gespannt, was meine Enkel dazu in 25 Jahren sagen, wenn es nach dem Willen von unserem Bauern geht, sind das dann noch mal ein paar hundert Liter mehr!



Immer diese Begrenzungen



Vonarbeiten für den Winter-Heuernte

JAHRESBERICHT 1992

Das letzte Jahr war ein schweres Jahr für uns. Die wirtschaftliche und finanzielle Situation hat sich entgegen unserer Einschätzung allgemein und besonders in der Landwirtschaft verschlechtert. Wir haben uns in den ganzen Jahren durch die vielen Investitionen, die notwendig waren finanziell und kräftemäßig stark verausgabt. Es kristallisierten sich die Schwerpunkte der Arbeit sowie die Einsatzfähigkeit und Belastbarkeit eines Jeden heraus. Trotz verdoppelter Betriebsgröße (durch Pacht), Aufstockung der Kuhherde und Vergrößerung der Käseerei reichte das Einkommen nicht. Der Verkaufserlös für Getreide ging um 1/3 zurück. Zu der Arbeit in der Landwirtschaft kommt die immer schwieriger werdende Vermarktung der Produkte. Im Frühjahr 1992 schlossen sich 12 Demeterbetriebe in der „Bauerngemeinschaft Bodensee GmbH“ zusammen, um eine stabilere und durchschaubarere Vermarktung zu erreichen. Thomas hat in unserer Notsituation eine wichtige und notwendige Verbindung geschaffen. Er entschloss sich für die Bauerngemeinschaft tätig zu werden. Ulrike übernahm zusätzlich die Buchführung für diese. Ende 1992 haben wir ein Milchkontingent vom Nachbarbetrieb dazu gepachtet, um die Milch- und Käseproduktion zu steigern. Es ist unsere sicherste Einnahmequelle. Ina, unsere Bewohnerin im Alten Haus, hat sich in der Käseerei eingearbeitet und unterstützt Karin und Rolf bei der Herstellung der mittlerweile 4 Käsesorten (Bergkäse, Schibli, Tilsiter und Camembert). Die Nachfrage nach „Heggelbacher Käse“ ist immer noch größer als das Angebot. Wieder machte eine Schwäbisch Gmünder Waldorfschule ihr Praktikum bei uns. Ihr Projekt für die Zeit war das Pfästern unseres Hofes. Täglich freuen wir uns, dass wir sämtliche Gebäude trockenen Fußes erreichen können. Zu unseren 7 Kindern ist im Herbst noch Heike, eine 17-jährige Pflege-tochter hinzugekommen.

JAHRESBERICHT 1993

Wir machen weiter. So überraschend wie für euch, kam auch für uns der Entschluss von Martin und Bruni, aus der Hofgemeinschaft auszusteigen. Wie Martin euch bereits mitgeteilt hat, wollen wir, die Familien Schmid und Raneburger, den Hof in Heggelbach weiterführen und weiterentwickeln. Für uns ist die neue Situation eine Herausforderung, der wir uns stellen und welche wir auch bewältigen wollen. Dabei sind in erster Linie zwei Aspekte zu berücksichtigen. Arbeitswirtschaftlich werden wir zuerst einmal noch stärker gefordert sein. Wir werden dieses Jahr sehr eng mit Martin Hahn und Klaus Niedermann, beide auch Mitglieder der Bauerngemeinschaft, zusammenarbeiten, d.h. gemeinsame Organisation und Abwicklung der Arbeiten vor allem im Außenbereich der Landwirtschaft. Eine wichtige Stütze sind unsere drei Lehrlinge, Alex, Till und Joachim, sie sehr selbstständig und engagiert die täglichen Hofarbeiten, Melken, Futterholen usw. erledigen. Finanziell stellt sich für uns die Situation nicht so einfach dar. Der Löwenanteil des Eigenkapitals der Hofgemeinschaft stammt aus dem Vermögen der Fam. Reyer. Wir sind mit ihnen im Gespräch, wie ein Teil des Kapitals für ihren laufenden Lebensunterhalt und den Aufbau einer neuen Existenz freigegeben werden kann, ohne den Hof zu gefährden. In den Bemühungen, die finanzielle und rechtliche Situation zu klären, hat C. Czesla uns seine volle Unterstützung zugesagt. Er ist unser Steuerberater, hat uns von Anfang an in allen Fragen begleitet und ist von uns allen auch als Schlichter in unserem Gesellschaftsvertrag benannt worden. Wir würden uns freuen, euch alle Anfang September hier bei einem Hoffest zu sehen, um dann hoffentlich das Weiterleben des Hofes feiern zu können.



BODAN bringt Natur mit Leidenschaft

Damit Ihnen unsere Kunden im Naturkost-Einzelhandel in Süddeutschland stets frischeste und möglichst verbandszertifizierte Ware anbieten können bedarf es mehr als Qualität. Es ist die Leidenschaft zu unseren Produkten und das Bestreben für unsere Einzelhändler Partner und Förderer der Bio-Landwirtschaft zu sein. Aus diesem Grund sind wir froh, seit einem Vierteljahrhundert in der Hofgemeinschaft Heggelbach einen treuen und zuverlässigen Partner an unserer Seite zu wissen.

BODAN Grosshandel für Naturkost GmbH
Zum Degenhardt 26
88662 Überlingen
Telefon 07551/9479-0
Fax 07551/9479-222
www.bodan.de · info@bodan.de

Unser Gemüseanbau

In den letzten 15 Jahren ist der Anteil der Gemüsefläche in der Fruchtfolge stetig ausgebaut worden. Die Basis für diese Entwicklung ist im Zusammenschluss mit sieben anderen Demeter-Betrieben am Bodensee zu sehen, die eine gemeinsame regionale Vermarktung angestrebt haben. Auch wenn Heggelbach aufgrund der Lage, Geländebeschaffenheit und Böden kein typischer Gemüseanbaustandort ist, so haben sich doch in den letzten Jahren Kulturen gefunden, die bei uns gut wachsen und zufrieden stellende Erträge bringen.

Anbau

Der Anbau ist im Frühjahr geprägt vom Säen und Pflanzen; unsere Jungpflanzen

kommen von der Bioland-Gärtnerei Bärthele auf der Insel Reichenau. Dann folgt viel Pflegerarbeit in Form von Hacken, Jäten, teilweise Gießen und parallel beginnt auch schon die Ernte der Bundzwiebeln. Ab August liegt der Schwerpunkt unserer Arbeit bei der Ernte, wobei vieles frisch verkauft wird wie Zuckermais und Sellerie mit Grün. Später beginnt die Ernte der Lagerware wie Rote Bete, Sellerie, Pastinaken etc.

Kulturen und Umfang

Kartoffeln werden auf einer Fläche von 12-14 ha angebaut. Etwa zwei Hektar werden mit Folie abgedeckt zur Erntefrüherung. Ab Juli werden Frühkartoffeln vermarktet. Anschließend geht es nahtlos mit Lagerware weiter.

Gemüseart	Fläche in Hektar
Sellerie	6
Kohl	0,6
Salat/Knoblauch	0,6
Zuckermais	6
Zwiebeln Steck	0,3
Bundzwiebel	0,6
Pflanzzwiebel	2,2
Schalotten	1
Wurzelpetersilie	1
Pastinake	1,7
Rote Bete	4
Summe	24

Aufbereitung

Wenn die Früchte vom Feld kommen, werden sie auf dem Hof aufbereitet und

in Kisten auf Paletten fertig für unsere Abnehmer hergerichtet. Das Wurzelgemüse wird gewaschen, sortiert und abgewogen. Kartoffeln und Zwiebeln werden trocken gebürstet und dann abgepackt, Zuckermais muss geschält und in Schalen abgepackt werden. Bundzwiebeln werden gebündelt und gewaschen in Kisten verpackt. Ebenso wie bei der Pflege der Kulturen auf dem Acker sind auch hier viele Menschen nötig.

In unseren beiden Kühllagern wird vor allem das Wurzelgemüse gelagert, um dann nach und nach im Winter gewaschen, sortiert und verkauft zu werden.

Vermarktung

Wie eingangs schon angedeutet, ist unsere Vermarktung regional ausgerichtet. Dass bedeutet unsere Produkte gibt es in Naturkostläden im Gebiet zwischen Bodensee, München und Stuttgart,

welche von der Firma BODAN aus Überlingen beliefert werden. Seit über zehn Jahren arbeiten wir mit der Firma Feneberg im Allgäu und deren regionaler Biomarkete "VON HIER" zusammen. Bei Edeka Südwest gibt es seit vier Jahren einzelne unserer Gemüseprodukte unter dem „Unsere Heimat Bio“ Label, sowie bei den Marktständen beliefert von der Firma Okle aus Singen.

Mitarbeiter

Im Gemüsebereich gibt es drei verantwortliche Betriebsleiter. Zwei Lehrlinge sind fest in diesem Bereich sowie im Sommer viele Praktikanten von Schulen und Universitäten. Von April bis Oktober sind 3-6 polnische Saisonarbeiter mit in diesem Bereich beschäftigt. Diese kommen teilweise schon seit vielen Jahren und machen den Anbau in diesem Umfang erst möglich.



Auf der Heimfahrt vom Pflanzen und Olivia war oft beim Papa dabei



Ob Lenz die Sache mit dem Sellerie im Griff hat?



Jana in den Kartoffeln, vielleicht sucht sie Kartoffelkäfer

Herzlichen Glückwunsch zu 25 Jahre Heggelbach!

Ich bewundere sehr was ihr hinbekommen habt in diesen Jahren: einen Hof mit solch positiver Dynamik zu entwickeln, der in die ganze Region und sogar den ganzen Demeter-Verband so heilsam ausstrahlt. Ein „Geheimnis“ scheint mir dabei euer Mut zu sein, mit Selbstbewusstsein und auf Augenhöhe mit euren Partnern die Zusammenarbeit sinnvoll zu gestalten. Weil die euch brauchen, weil ihr gute Arbeit macht die sich positiv heraus stellen lässt. Es ist eine große Freude, für solche Betriebe wie euch tätig sein zu dürfen. Herzlichen Dank für eure „Biodynamik“, für eure Anregungen, Gespräche und Impulse!

Stephan Illi, Vorstand Demeter e.V.



Schon wieder Zwiebeln mit Rote Bete

Schweine als Verbindungsglied

Zu füttern gibt es reichlich und vielfältig: Molke mit Getreide, Leguminosenmischung ad libitum, Futterreste aus dem Kuhstall, allerlei Abfälle vom Gemüseputzen. Für die Getreidemischung sät wir Wintergerste im Gemenge mit Wintererbsen der Sorte EU33 an. Damit ist die Versorgung mit 100% eigenem Futter möglich, der nötige Eiweißanteil von 30% ist kein Problem. Die Schweine kommen als kleine Ferkel mit etwa 25 kg Gewicht nach Heggelbach. Sie kommen vom Biolandbetrieb Maria und Carlo Hönig aus Wäld, der sich ganz auf Ferkel

konzentriert. Auf dem Heggelbachhof leben sie in drei verschiedenen Altersgruppen mit Stroheinestreue und Auslauf. Die Kleinen, meist zwischen 50 bis 60, sind neben den Rindern im Kuhstall untergebracht. Die mittlere Gruppe besteht aus 15 bis 20 Schweinen, die Älteren leben wieder in einer großen Gruppe mit 50 bis 60 in einem dritten Stall. Aus diesem Stall werden sie dann, wenn sie groß genug sind, zum Schlachten gebracht. Das Fleisch wird regional über eine Vermarktungsgesellschaft vermarktet, Abnehmer ist zum größten Teil die Fa. Okle in Singen.

Biologisch-dynamischer Ackerbau

Auf den Feldern der Hofgemeinschaft Heggelbach, wird neben dem vielseitigen Feldgemüse und den Kartoffeln, auch Klee und Getreide angebaut. Das Klee gras dient uns zu Anfang der Fruchtfolge, um den Boden zwei Jahre ruhen zu lassen. Außerdem hat es durch die Knöllchen Bakterien die Eigenschaft Stickstoff in den Boden zu bringen. Durch den Bewuchs und die Mäh- oder Weide-Nutzung (Klee gras wird an die Kühe gefüttert) wird das Unkraut unterdrückt. Nach Klee gras steht bei uns Sellerie, Zuckermais oder Frühkartoffeln. Dann kommt ein Getreide in der Fruchtfolge. Bis jetzt wird nur Futtergetreide angebaut. Triticale und Winterweizen jeweils mit Wintererbsen im Gemenge.

Die Erbsen als Leguminose bringen den Mehr-Ertrag und die Mischung ist als Schweinefutter optimal, durch das zusätzliche Eiweiß der Erbsen. Um mit heimischem Eiweiß klar zu kommen, und weil es gut in die Fruchtfolge passt, bauen wir zusätzlich Ackerbohnen an. Der Ackerbau lebt durch die Fruchtfolge, in der auch immer wieder Zwischenfrüchte angebaut werden. Durch den geschlossenen Betriebskreislauf kommt die Gülle und der Stallmist in Form von Kompost auf alle Felder. Dies noch im Zusammenhang der Biologisch-dynamischen Präparate, gibt uns die Möglichkeit, gute Erträge und gesunde Bestände zu erzielen. Die Anbautechnik geht vom Pflug bis zu selber entwickelten Maschinen.



Es gibt auch ebene Flächen



5,40 m Arbeitsbreite, von Jona nach Abschluss seiner Ausbildung gebaut



Kompostumsetzung, da geht was

JAHRESBERICHT 1994

Wie Ihr ja alle aus unserem letzten Schreiben erfahren habt, ist die Familie Reyer vergangenes Jahr aus persönlichen Gründen aus unserer Hofgemeinschaft ausgeschieden. Wir, die Fam. Schmid und Raneburger wollen weitermachen und haben auch eine Lösung für die finanzielle Trennung gefunden. Die Mercurialis Gemeinschaft, ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Salem hat Grund und Boden des Hofes übernommen. Die Mittel hierfür kamen durch den neu gegründeten Landwirtschaftsfond bei der GLS Bank. Wir werden den Betrieb als Pächter des Vereins weiterführen. Durch die Bildung einer „Landwirtschaftsgemeinschaft“ wollen wir im nächsten Jahr eine Kapitaldienstentlastung erreichen um eine dauerhafte Wirtschaftlichkeit unseres Betriebes zu gewährleisten. Die Umbauarbeiten am Viehstall und der neuen Bergehallen sind schon weit vorangeschritten und wir hoffen, dass wir vor Beginn der neuen Saison damit fertig werden. Seit September ist Gottfried Grundler als fester Mitarbeiter in der Käseerei. Damit wird auch für uns die Arbeitsbelastung im nächsten Jahr geringer, worüber wir wirklich sehr froh sind!

JAHRESBERICHT 1995

Seit Dezember 94 haben wir einen neuen Mitarbeiter, der sich vorwiegend um das Milchvieh kümmert. Knut Ellenberg ist mit seiner Frau Kristine und den beiden Kindern Leni und Malte im alten Wohnhaus eingezogen. Mit 1995 geht für den Acker- und Futterbau ein 2. schwieriges Jahr zu Ende. Nach einem kühlen April folgte ab Mitte Mai bis Ende Juni eine sehr feuchte, regnerische Periode. Kartoffeln, Kraut und Sellerie litt sehr unter diesen Bedingungen. Von Anfang Juli bis Mitte August folgte eine sehr heiße und trockene Zeit, die vor allem das Wachstum des Grünfutters hemmte und zu einer Knappheit Mitte August führte. Seit Anfang dieses Jahres haben wir begonnen 4 Klinken in Überlingen zu beliefern. 2 mal wöchentlich erhalten diese von uns Gemüse und Milchprodukte. Hierfür haben wir dieses Jahr auch zum 1. Mal Salat und Feingemüse selbst angebaut. Damit können wir absolute Frische, ein wichtiges Kriterium für die Küchenchefs, gewährleisten. Zur Käseerei lässt sich für das vergangene Jahr feststellen, dass der Käsemarkt nicht mehr so einfach wie die davor liegenden Jahre, erweiterungsfähig ist, da immer mehr Anbieter (EU) auch auf den Biomarkt drängen.

JAHRESBERICHT 1996

UND ES GELANG DOCH Für uns Menschen auf dem Hof war 1996 das Jahr unseres 10-jährigen Bestehens und es war mit der Frage verbunden Können wir vom Hof und der Landwirtschaftsfond der GLS alle Bedingungen erfüllen, damit der Mercurialis e.V. die Flächen endgültig übernehmen kann. Beim Fond zeichnete sich schon im Frühjahr eine positive Entwicklung ab, die Situation auf dem Hof war etwas schwieriger. Hans-Werner Sailer hatte einen Finanzierungsvorschlag, in dem sämtliche Darlehen durch die GLS Bank umgeschuldet werden sollten. Um den sämtlichen Betrag von 150.000 DM ohne Sicherheit zu finanzieren, fanden sich 40 Menschen aus unserem Umfeld für eine Bürgschaft. 10 Jahre Heggelbachhof war 1996 und in den vergangenen Jahren für die Menschen hier auf dem Hof nicht immer ein Grund zum Feiern. Trotzdem, oder gerade deswegen, gab es ein schönes Fest vor Pfingsten mit Freunden und Nachbarn und mit vielen guten Beiträgen aus dem Kreis der Besucher. Eine sehr schöne Veranstaltung war unser „Präparatetag“ zu Michaeli. Einen ganzen Tag haben wir, begleitet von mehreren kleinen Vorträgen, biologisch-dynamische Präparate hergestellt.....

Wir gratulieren der Hofgemeinschaft Heggelbach zum 25jährigen Jubiläum

Liebe Freunde der Hofgemeinschaft Heggelbach, als wir im Jahr 2006 gemeinsam diese Eiche pflanzten, war sie für uns das Symbol der Verbundenheit und Gemeinsamkeit unserer Überzeugungen. So wie diese Eiche, die bis zu 40 Meter hoch wird und ein halbes Jahrtausend lebt, soll unsere Partnerschaft stark werden, Früchte tragen und gute Veränderungen bewirken.

Gemeinsam gehen die Hofgemeinschaft Heggelbach und die Okle GmbH, der „Nahversorger aus Leidenschaft“, den Weg der gesunden Lebensmittel - verantwortungsvoll für Mensch und Natur, auf dem festen Fundament der strengen Demeter-Richtlinien. Genussvolles Beispiel: Die im Hause Okle hergestellte Demeter Frischland-Qualität, für die die Hofgemeinschaft Heggelbach das Rind- und Schweinefleisch liefert.

Jeder erfüllt dabei partnerschaftlich seine Aufgaben:

Die Hofgemeinschaft Heggelbach ist der gute Partner für besten Käse und mit Liebe und Sorgfalt gesäete, gehegte und geerntete landwirtschaftliche Produkte. Okle, der „Nahversorger aus Leidenschaft“ und die von Okle verantworteten Märkte bieten die kompetente Bühne für die vorzüglichen Produkte der Hofgemeinschaft Heggelbach.



Gutes aus Heggelbach

... für VonHier von Feneberg.

Nur bei FENEBERG und im KAUFMARKT bekommen Sie VonHier, die Marke für kontrolliert ökologische Lebensmittel aus unserer Region*.

Und aus Heggelbach kommt viel gutes VonHier-Gemüse wie Kartoffeln, Rote Bete und Zuckermais gekocht oder roh, Schalotten, Zwiebeln, Sellerie, Zwiebellauch, Suppengrün und Pastinaken.

Dafür sagen wir ganz herzlich Danke.

Hilfe

Die Bauerngemeinschaft Bodensee

Unsere Prinzipien

Eine wichtige Grundlage unseres Schaffens ist die Beziehung und Gestaltung zu unseren Abnehmern. Eine auf gutem Fundament verankerte Vermarktung unserer Produkte sichert unsere Existenz und fördert den Erfolg unserer Vertragspartner. Dieser Erfolg wird getragen von unserer aller Motivation. Diese erhalten wir aus der Überzeugung für unsere Arbeit und der Anerkennung derselben. Die Anerkennung äußert sich in stabilen Abnahmen, die eine langfristige Planung ermöglicht, fairen Preisen und einer offenen Kommunikation. Das fördert das Vertrauen in die Zukunft und damit die Bereitschaft sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Wir sind eine starke Gemeinschaft, die viel leisten kann und bereit ist, dieses Vermögen in eine wechselseitige Beziehung einzubringen. Dem liegt die Einsicht zu Grunde, dass die Förderung des Gesamterfolges auch der Förderung des Einzelnen dient.

- Ziel dieser Vereinbarung ist, dazulegen, wie das Grundanliegen erreicht werden kann, mit unseren landwirtschaftlichen Produkten sowohl qualitativ als auch quantitativ die Bedürfnisse des Kunden zu erfüllen
- Die Entwicklung eines eigenständigen Profils durch zukunftsfähige Handelsformen erfordern daher

Nachvollziehbarkeit, Transparenz und Kommunikation

Der Heggelbachhof ist keine isolierte Welt für sich – etwa zehn Demeterbetriebe am Bodensee, darunter derzeit drei Gärtnereien und ansonsten Gemischtbetriebe mit Gemüseanbau, haben sich zu einer losen Gemeinschaft zusammengeschlossen. Die Mitglieder dieser „Bauerngemeinschaft Bodensee“, ergänzen sich mit Absprachen und Zusammenarbeit und stehen den Großhändlern als Gemeinschaft gegenüber. „Anstatt uns gegenseitig auszubootern und die Preise zu unterbieten, liegt unsere Stärke in der Gemeinschaft“ erklärt Ulrike Schmid dazu. Auch für die Großhändler ist dieser Zusammenschluss ein Vorteil, da die Erzeuger im Verbund ein verlässlicher Lieferant auch größerer Partien sind.



Feneberg-Etikett



Bodan-Etikett



Edeka-Etikett

Generationen-Mix mit sechs Unternehmern in einer Hofgemeinschaft

Florian Reyer ist biodynamischer Gemüsegärtner und Landwirtschaftsmeister. Im Sommer 2009 wurde er zweitjüngstes Mitglied der Hofgemeinschaft Heggelbach in Herdwangen am Bodensee. „In meinem Kopf gab es nie den eigenen Familienbetrieb, immer die Hofgemeinschaft.“

Aus der Kindheit heraus existiert dieses Bild in ihm, denn zwischen seinem fünften und 13. Lebensjahr lebte er mit Eltern und Geschwistern auf dem Heggelbachhof. „Meine Verbindung ging nie ganz verloren. Gerade Thomas Schmid, der neben meinen Eltern zu den Gründern zählt, war ein Vorbild.“ Die junge Reyer-Familie mit Heilerziehungspflegerin Andrea und den beiden Töchtern Paula und Selma (dreieinhalb Jahre und sechs Monate alt) hat wie alle anderen hier ihre eigene Wohnung mit Garten. Für das Gemeinschaftsleben gibt es kaum etwas fest vorgegebenes. „Dadurch entsteht mehr an gemeinsamer Aktivität“, weiß das Paar dieses Freilassen zu schätzen. Die Familien verabreden sich, essen miteinander, treffen sich zu Kino- oder Spieleabenden oder gemütlich auf ein Bier, organisieren Feste und fahren zu Veranstaltungen. Für die Zusammenarbeit der sechs Gesellschafter gelten dagegen klare Absprachen. Jeder der Unternehmer ist für den jeweiligen Betriebsbereich voll verantwortlich – auch finanziell – und zuständig für gesamtbetriebliche Transparenz. Florian Reyer, der Gärtner, der sich in seiner Ausbildung im Gewächshaus schnell eingesperrt fühlte, ist nicht nur zuständig für seinen Gemüseanbau. Er kann auf dem Heggelbachhof zusätzlich sein Händchen für Ackerbau und Technik einbringen. Das allwöchentliche Ri-

tual des Hofabends hat sich bewährt. Montags zwischen 20 und 23 Uhr sitzen alle Gesellschafter und ihre voll stimmberechtigten Partnerinnen zusammen, um alle wichtigen Anliegen und aktuellen Fragen zu besprechen. Neben dem Alltäglichen, das vor allem auch in den Arbeitsbereichen etwa beim gemeinsamen Frühstück geklärt wird, geht es hier um Schwerpunktthemen wie Leitbildarbeit, Betriebswirtschaft oder Qualitätsentwicklung, weit reichende Entscheidungen und das soziale Miteinander. „Es gibt schon mal Tage, wo das anstrengend ist“, schmunzelt Florian Reyer. „Aber grundsätzlich ist die Besprechung am Montagabend Basis für das Funktionieren der Hofgemeinschaft.“ Und er weiß: „Es knirscht immer da, wo noch zu wenig Klarheit ist. Wir sagen uns immer wieder: die Dinge müssen auf den Tisch. Da gibt es die Hol- und die Bringschuld.“ Soziale Kompetenz wird ebenso gefördert und gefördert wie die gemeinsame Weiterentwicklung des Biodynamischen in diesem Demeter-Gemeinschaftsprojekt. Die Landwirte sind sich einig: Demeter ist zukunftsweisend und weiß das Paar dieses Freilassen zu schätzen. Die Familien verabreden sich, essen miteinander und spannend, wie gerade in der Gemeinschaft die Entwicklung der Betriebsindividualität des Heggelbachhofes voranschreitet. Der geschlossene Hofkreislauf ist angestrebt. Der Leitgedanke des Organismus, in dem ein Organ das andere nährt, spendet mehr Kraft. So setzen die Heggelbacher nicht nur auf hofeigenes Futter und selbst präparierten Dünger, sondern auch auf immer autonomere nachhaltige Energiekonzepte. Neben der Photovoltaikanlage gibt seit 2008 den Hackschnitzelholzvergaser, der Strom und Wärme für den gesamten Hof liefert. „Das sind kreative Prozesse, Arbeit an Landbaukultur“, be-



Wenns nicht passt, wird es passend gemacht. Florian hat den Fendt Geräteträger umgebaut

verbessern“, unterstreicht der junge Gärtner und Landwirt. „Noch mehr auf den Bodenorganismus achten, auf Tiergesundheit, die samenfesten biodynamisch gezüchteten Sorten einsetzen.“ Und die Kette vom Erzeuger bis zum Verbraucher lebendig werden lassen. „Zu meinem unternehmerischen Denken gehört, dass ich die Verbraucher auch für meine Bedürfnisse sensibilisiere“, unterstreicht Florian Reyer. Er macht keinen Hehl aus seiner Absicht, mit seiner Arbeit das Geld zu verdienen, das er für das Leben und die Zukunftsfähigkeit von Hof und Familie braucht. „Nur aus Pioniergeist und Bedürfnislosigkeit leben – das ist nichts für mich. Ich brauche nicht viel, aber gewissen Bedürfnissen will ich gerecht werden.“ Passt das nicht wunderbar auch zu seinem Motto: „Die Welt zum Positiven verändern kann ich nur durch mein eigenes Tun. Anthroposophische Impulse fließen da ein, aber der eigene Kopf ist mir noch wichtiger.“

Florian Reyer, den vor allem die Vielfaltigkeit der Gemeinschaft reizt. Er ist ein Tüftler, der verstehen will, wie die Technik funktioniert, die Maschinen des Hofes wartet und repariert – auch schon eigene Geräte entwickelt hat, die den Gemüseanbau einfacher machen. „Durch den Austausch mit den anderen kann ich vieles durchdenken und vorprüfen.“ Für den Endzwanziger wirkt die Gemeinschaft als Kraftquelle. „Sie setzt Energie frei, wir ergänzen uns.“ Natürlich schätzt der junge Familienvater auch das Plus an persönlicher Freiheit. „Wir vertreten uns gegenseitig und können in den Urlaub fahren.“ Inspirierend ist für ihn auch der auf dem Heggelbachhof gelungene Generationen-Mix. „Das wissen nicht nur die Älteren zu schätzen.“ Von den Erfahrungen profitieren und den Mut zum Neuen dazugeben, das leitet auch beim Schwerpunktthema Qualitätsentwicklung: „Ich will die Prozesse, die Arbeitsbedingungen und die Produkte immer weiter

Bauern Gemeinschaft Bodensee

www.bauerngemeinschaft.de



Hof Höllwangen

Helchenhof

PESTALOZZI Kinder- und Jugenddorf

HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Spießhaldenhof Mittelstenweiler

Hofgut Rimpertswiler

Ur-Heggelbacher



Alexandra wohnt zwar außerhalb, gehört aber mit ihren drei Kindern unbedingt dazu



Die 5. Jahreszeit wird gelebt – Pino mit Thorsten, Florian und Paula



Lena und Olivia: Kunstschaffende, erziehende Heggelbacher

JAHRESBERICHT 1997

Im Großen und Ganzen hatten wir ein gutes Jahr, mit wenig unerfreulichen Überraschungen und einer ordentlichen Ernte. Das vergangene Jahr war geprägt durch die betriebswirtschaftlichen Anforderungen. Es galt den Hof mit seinen enormen Kapitalkosten ökonomisch, sprich finanziell, zu stabilisieren. Mit Hilfe unseres neu gegründeten Wirtschaftskreises sind wir nun dabei, die Einnahmen und Ausgaben besser zu durchleuchten und zu greifen. Unserem Wirtschaftskreis gehören an: W. Birkenstock, ehem. Geschäftsführer der M.-Bauer-Schule in Stuttgart, I. Zucker, Vorstand im Mercurialis e.V., M. Bockemühl, Lehrer der Waldorfschule Überlingen und R. Küst, verantwortlich für die Verwaltung der Dorfgemeinschaft Lautenbach. Gerne würden wir uns für die ruhigere Winterzeit den Bau eines Maschinenschuppens vornehmen, damit unsere teuren landwirtschaftlichen Maschinen und Geräte gut versorgt durch den Winter kommen. Um das letzte Stück der Hofanlage noch abzurufen, müssen Böschungen bepflanzt und ca. 100 m² Wegbefestigung noch fertiggestellt werden.

JAHRESBERICHT 1988

Das Jahr 1988 stand im Zeichen einer neuen Absatzmöglichkeit. Die Firma Feneberg, die im Allgäu 70 Filialen betreibt, brauchte für ihre neu eingerichtete Bio-Abteilung Produkte. Zusammen mit 3 großen Demeter-Höfen in unserer Nachbarschaft haben wir mit diesem Abnehmer Verträge geschlossen. Thomas hat sich fachlich intensiv mit dem Anbau von Gemüse für diesen Supermarkt auseinandergesetzt. Außer dass es eine Belastung war, war es auch eine sehr interessante Aufgabe. Im Kuhstall, dem Herzstück des Hofes, war eine Krankheit ausgebrochen, die aber im Laufe des Jahres wieder besser wurde, sodass wir hoffen, jetzt wieder in eine stabile Milchleistungskurve zu kommen. Leider zeigt uns die Novemberzeit, wenn wir die Bilanz bekommen immer noch, dass unsere Aufgabe, den Heggelbach-Hof in eine stabile finanzielle Situation zu bringen, noch nicht abgeschlossen ist. Dafür sind weiterhin wie bisher folgende Maßnahmen notwendig: Senkung der Kosten, wo es möglich ist, Senkung der Kapitalkosten durch das Finden weiterer Darlehensgeber, Umkreisbildung durch Baum-, Schaf-, Hecken- und Weidenpartnerschaften und Beteiligungen, Steigerung der Einnahmen.

JAHRESBERICHT 1999

Wie schon im Februar angekündigt, hat uns die Familie Ellenberg im März 99 verlassen, um auf Hof Klostersee einen neuen Lebensabschnitt, mit weiterhin viel Arbeit und sozialem Engagement zu beginnen. Wir wünschen ihnen dabei viel Erfolg und ein gutes Gelingen. Wie jedes Jahr hatten wir zahlreiche Praktikanten. Die Arbeit mit diesen Jugendlichen ist nicht immer leicht, aber spannend zu beobachten, wie sich diese Altersgruppe in den letzten 10 Jahren gewandelt hat. Im Juni begannen wir, unsere neue „Gemüsehalle“ zu bauen, damit die Aufbereitung d.h. Waschen und Sortieren endlich nicht mehr bei jedem Wetter unter freiem Himmel geschehen muss. Mit der Problematik bzw. auch den Perspektiven für unsere Art von Landwirtschaft haben wir uns im Laufe des letzten Jahres stark auseinandergesetzt. Wir sind dabei auch auf 2 Modelle gestoßen, die in Norddeutschland auf 2 Höfen praktiziert werden. Es geht darum die Kosten eines Hofes am Anfang eines Wirtschaftsjahres zu erfassen und auf viele Köpfe zu verteilen. Sie werden dann nach der Ernte entweder in Form von Produkten oder in bar zurückbezahlt. Fiel die Ernte schlecht aus werden so die Belastungen auf viele Köpfe verteilt. Wir sind dabei diese Modelle für unsere spezielle Situation zu überlegen und werden sie davon auch weiterhin unterrichten.

Die Hofkäserei

Rolf Raneburger und Helmut Sterk sind für die Käseerei zuständig und werden dabei noch von Freddy als Mitarbeiter unterstützt. In der Hofkäserei wird die auf dem Hof erzeugte Milch zu vier verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Die Qualität des Käses wird von der schonenden Behandlung der Milch, dem Verzicht auf jegliche Zusätze und chemische Hilfsmittel, die handwerkliche Verarbeitung und die sorgfältige Käsepflege bestimmt. Und die geheimnisvolle Zutat? „Sie ist wissenschaftlich nicht messbar, sie kostet uns nichts und steht uns immer zur Verfügung. Die Liebe! Die liebevolle Zuwendung beginnt bei den Tieren und reicht bis zum Servieren. Erfahrungsgemäß geht nichts davon verloren!“ meinen die Heggelbacher. Der Käse wird dreimal wöchentlich an Läden, Restaurant und Marktfahrer ausgeliefert, zweimal in der Woche – jeweils Dienstag und Freitag von 17.00–19.00 gibt es einen Ab-Hof Käseverkauf.



Rolf mag seinen Käse



Karin packt an

Wie wird man Hofkäser?

Vor 25 Jahren haben sich drei Familien zusammengefunden, um gemeinsam Landwirtschaft zu betreiben. Als sie dann, 1986, im Linzgau einen 50 ha Betrieb fanden, welcher ihren Vorstellungen eines geeigneten Hofes entsprach gingen sie sofort ans Werk. Bei der Planung, was auf diesem Betrieb möglich und zu erwirtschaften ist, stellten sie schnell fest, dass es für ein Auskommen für drei Familien sehr, sehr eng werden würde. Es musste eine Idee her wie, neben der Landwirtschaft, noch zusätzlich ein Familieneinkommen auf dem Hof zu erwirtschaften ist. Während einer Planungsbesprechung fiel dann plötzlich: „Wir machen eine Hofkäserei“. Der Vorteil war dann schnell gefunden: – Wir sind im westlichen Bodenseeraum die erste BIO-Hofkäserei. – Es können alle Gesellschafter auf dem Betrieb ein Familieneinkommen erzielen. (Feldgemüsebau, Milchviehwirtschaft und Käseerei) – Die Milchherzeugung kann einen besseren Milchpreis erzielen. Der Vorschlag war fantastisch, blieb nur noch zu klären „WER von uns macht“? Da wir alle gelernte Landwirte waren und keiner eine Ausbildung im Bereich Molkereiwirtschaft hatte wurde es plötzlich ganz still in der Runde. Nach einigen Minuten des „Insichgehens“ sagte der mit dem wohl schlechtesten Nervenkostüm: „Ich probiere es“, das das war ich, Rolf. Nun habe ich 25 Jahre auf dem Heggelbachhof die Käseerei verantwortlich geführt und ich muss sagen: „Es war eine sehr schöne Aufgabe und meistens auch eine gute Zeit“. Ich glaube, ich würde mich wieder so entscheiden.

Rolf Raneburger



Ob der wohl den Durchblick hat



Und hat alles fest im Griff

MEIN HEGGELBACH

Anfang der 90iger Jahre hörte ich von einem Biohof im Überlinger Hinterland, die Käse in handwerklicher Tradition herstellen. Meine Neugier war geweckt. Nach ein paar Sommer auf Schweizer Kuhalpen, einem Gespräch mit Rolf auf dem Ökomarkt stand einem Praktikum in der Hofkäserei Heggelbach nichts mehr im Wege. Über die Jahre hinweg entwickelte sich ein Arbeitsplatz der mich fachlich, durch die Ausbildung zum Hofkäser, aber auch persönlich durch die soziale Struktur der Gemeinschaft reifen und wachsen ließ. Die Wege trennten sich dann wieder, doch das Erlebte hatte einen festen Platz in mir gefunden. Jahre später fiel es uns wieder zu, als Rolf für die Käseerei und ich für mich neue Perspektiven suchten. Im Oktober 2007 kam ich dann zurück nach Heggelbach mit dem Ziel, die Käseerei zu leiten, in der Gemeinschaft zu leben, um uns klar zu werden, ob ein Einstieg als Gesellschafter von allen tragbar und bereichernd sein wird. Seit dem neuen Wirtschaftsjahr bin ich nun Gesellschafter und freue mich mit all den hier lebenden Menschen die Zukunft des Heggelbachhofes nachhaltig und sozial zu gestalten, sowie biologisch-dynamische zu bewirtschaften. Helmut Sterk

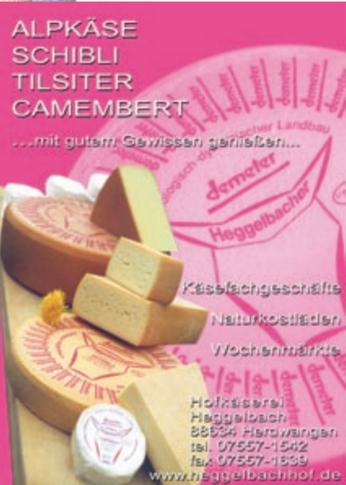
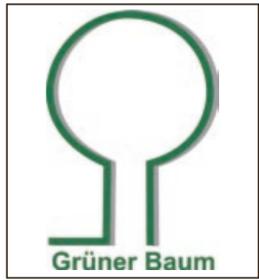
Noch nicht 25 Jahre, aber fast zehn Jahre habe ich jetzt mit dem Heggelbachhof zu tun. Als ich im Jahr 2001 hierher kam, sah vieles noch ganz anders aus. Bis heute lebt der Hof von einer gigantischen Entwicklung, von Vielseitigkeit und ständig neuen Herausforderungen. Genau dieses hat mich vor 10 Jahren begeistert und heute immer noch. Die Aufgaben sind das Miteinander, das Arbeiten und vor allem Verantwortung zu übernehmen. Die Hofgemeinschaft war damals ein großes Vorbild für mich, wie das Leben auf den Höfen erhalten werden kann. Ich wollte immer Landwirtschaft machen und lange Zeit etwas Eigenes, Neues anfangen. Aber dann hab ich gemerkt, dass in Heggelbach alles oder vieles von dem was mich begeistert, lebt und ich bestimmt auch selber tun kann. Jona Kreis



Helmut nimmt es genau



Sieht aus, wie wenn es da bei Freddy warm ist



MEIN Heggelbach

Ihr lieben „Heggelbacher“!

Es ist kaum zu glauben 25 Jahre ist es her, da Ihr kaamt von Stuttgart so daher... ins Hügelland um Billafingen wollt' Ihr wagen bio-dynamisches Gelingen. Und siehe da, diese Kerle und ihre Damen zu was für raschen Taten sie da kamen: Alsbald wurde ein Haus bezogen, manch einer hätte gesagt: ein Schloss – ungelogen! Es kommen Sommer und Winter in einem Stall sich finden ein. Es entsteht darauf geschwind die Käseerei! lange läßt's nicht auf sich warten: Heggelbacher Bergkäs, Tilsiter und Camembert sich finden auf edlen Speisekarten. Und auf den einstigen Getreidestoppeln gedeihen nun die feinsten Kartoffeln! Aber nicht nur die Frucht aus den Änden, die Leidenschaft auch erwacht für die Randen.

Sogar mit Sellerie, Wurzelpetersilie, Pastinaken, diese Gemüsen mit Würze, Heggelbach wurde bekannt in Kürze! Des Weiteren der Zuckermais: ein Leckerbissen, wer möchte ihn noch missen? Zuletzt die Zwiebeln im Bund machen das Angebot rund. ...so strömen die LKW's voller Paletten..., geschlossen wurden manche Werten... Es kommen Sommer und Winter Und viele viele Kinder... Mit Freunden und Kollegen wurde man zu „Strategen“. Denn Bio, ohne Gezeter, nennen's die Heggelbacher: DAS IST DEMETER!!! Drum wünschen wir euch zu diesem Tag: so weiter, Schlag auf Schlag! Es bleiben euch stets verbunden Die Grüne Kiste und ihre Kunden..... Geert Neyrink



75 Jahre Kompetenz in der Steuerberatung von landwirtschaftlichen Betrieben

- Unsere Arbeitsgebiete:
- ✓ Buchführung
 - ✓ Jahresabschluss BMVEL - und/oder Steuerbilanz
 - ✓ Lohnabrechnungen incl. Sozialversicherungsmeldungen nach Osteuropa
 - ✓ Erstellung aller relevanten Steuererklärungen
 - ✓ Beratungen bei Gesellschaftsgründungen und Betriebsübergaben



www.lgg-steuer.de * Bopserstraße 17, 70180 Stuttgart * 0711 164270

Wir gratulieren der Hofgemeinschaft Heggelbach zu Ihrem 25-jährigen Jubiläum



Autohaus Repp
Rengoldshauer Straße 1
88662 Überlingen/See
Tel. 07551/4188



Seit über 25 Jahren
VOLVO-Vertragspartner am Bodensee



Hofladen

Wochenmarkt

Lieferservice

Hofladen-Öffnungszeiten:
Dienstag und Freitag von 10.30 - 13.00 & 15.30 - 18.30 Uhr
(Während der Schulsommerferien sind wir nur freitags für Sie da.)
Vorzugsmilch direkt ab Stall: Mo. - Fr. 17.00 - 18.00 Uhr
Sa. & So. 17.30 - 18.00 Uhr
Hofgut Rengoldshausen Rengoldshauer Str. 31 88662 Überlingen
www.rengo.de grueneKiste@rengo.de Tel. 07551/915811



JAHRESBERICHT 2000

Die Mitarbeitersituation war 1999/2000 sehr bewegt. Nachdem wir im Herbst einen neuen Gesellen für den Gemüsebereich und einen zweiten Lehrling gefunden hatten, dachten wir zuerst, wir könnten aufatmen. Aber der Geselle verließ uns nach zwei Monaten Probezeit. Auch unsere zweite Auszubildende stellte innerhalb dieser Zeit fest, dass ihre Vorstellung von der Landwirtschaft doch nicht der Realität entsprach bzw. sie lieber mit Kindern als mit Tieren und der Erde umgehen wollte. Auch unser langjähriger Mitarbeiter in der Käseerei, Herr Grundler, wollte nach sechs Jahren Heggelbach sich neu orientieren. Für uns bedeutete dies zu Beginn des Jahres, die Arbeit auf wenige Schultern zu verteilen und Gespräche mit verschiedenen Menschen zu führen, bis es dann zu neuen Einstellungen kam. Allerdings haben wir noch keine befriedigende Lösung für den Stall gefunden. Es zeigt sich sehr deutlich, dass es immer weniger Menschen gibt, die bereit sind, sich dem enormen Arbeits- und Verantwortungsdruk in der Landwirtschaft zu stellen. Insgesamt stehen wir, wie viele unserer Kollegen, auch in nächster Zeit vor der Frage, wo die Zukunft der Landwirtschaft liegt, bzw. wie wir unter dem alltäglichen Druck unsere Motive und Ideen bewahren, wiederfinden, in die Tat umsetzen können.

JAHRESBERICHT 2001

Das Jahr 2001 stellte uns von Anfang bis Ende vor große Schwierigkeiten. Es begann mit BSE, MKS (Maul- und Klauenseuche), einem völlig verregneten Frühjahr und endete mit einem starken Frost, in dem alles zum Erliegen kam. Die tiefe Verunsicherung der Verbraucher in Folge von BSE und MKS führte zu einem wahren Boom im Absatz von Bioprodukten. Diesen konnten wir der durch das verregnete Frühjahr, durch einen 4–6 Wochen verspäteten Erntebeginn, und z. Teil sehr schlechten Erträgen (vor allem bei Kartoffeln), nicht ausnutzen. Durch unseren Tierverlust im Dezember 2000 hatten wir weniger Milch und wurden auch im Käseabsatz dem Boom nicht gerecht. Nach fast zwei Jahren guter Zusammenarbeit ist unser Mitarbeiter im Gemüsebereich Dick Troost Ende des Jahres wieder nach Holland zurückgekehrt. Für unseren verwaisten Stall übernimmt Karsten Meyer mehr und mehr die Verantwortung, seine Lebensgefährtin Alena Lange ist die neue Mitarbeiterin in der Käseerei. Gemeinsam versuchen wir nun eine Konzeption für den Hof zu erarbeiten, die es Menschen ermöglicht in die Betriebsgemeinschaft einzusteigen. Die finanziellen, rechtlichen und ideellen Fragen, die durch einen Ein- bzw. Ausstieg oder auch einer altersbedingten Übergabe entstehen, sind ja weder bei uns, aber auch bei vielen unserer Kollegen nicht geklärt. Gemeinsam mit C. Czesla versuchen wir derzeit Ansätze für Lösungen zu finden. Um zu einer nachhaltigen Veränderung bezüglich dieser Fragen, aber auch in Bezug zur biologischen bzw. biologisch-dynamischen Landwirtschaft und ihren Produkten zu kommen, bedarf es in jedem Fall noch großer Anstrengungen, sowohl seitens der Landwirte, wie der Verbraucher, um die richtigen Fragen stellen und die richtigen Antworten geben zu können. Unser Hof wird seit 1932 biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Aus Ackerbau, Milchwirtschaft, Gärtnerei und Samenbau bieten wir Ihnen unsere Demeter-Erzeugnisse an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Unser gemeinsam mit Mercuriales veranstalteter Präparatetag Ende September, der sehr gut besucht war, stand ganz im Zeichen der Veränderung von BSE und MKS. Wir bewegten die Frage, wie hinsichtlich der Präparateherstellung mit dem Verbot, die tierischen Hüllen zu verwenden, umgegangen werden soll.

Urlauber in Heggelbach

Nach einem spannungsreichen Endspurt war es im August 2007 soweit: Die ersten Gäste zogen in die neuen Ferienwohnungen ein!

Ich erinnere mich noch gut an die erstaunten Gesichter „- was? sind wir wirklich die Allerersten?“

Die Idee, Ferienwohnungen einzurichten, ist aus der Frage der Wohnsituation bei uns am Hof entstanden. Als die Aufnahme von uns Krugs in die Hofgemeinschaft eine ausgemachte Sache war, entschieden wir uns gleichzeitig auch, die Halbruine „altes Haus“ anzupacken. Der Grundriss des ca. 160 Jahre alten Hauses war so groß, dass die Ferienwohnungen unterm Dach leicht realisierbar erschienen.

Es hatte auch niemand etwas gegen die Idee einzuwenden.

Wir Jungen waren bis dato ganz ohne Bauerfahrung, was aber durch Schmidts und Raneburgers, die schon auf so mancher Baustelle gebuddelt hatten, mehr als ausgeglichen wurde. Nicht ahnend, was so ein Bau für den Alltag bedeutet, haben wir uns also in die Planungen gestürzt und bald darauf in die Bauarbeiten. Zwischendrin ist noch unser Lukas auf die Welt gekommen... Spannend und aufregend war's und so viele Entscheidungen haben wir noch nie vorher gleichzeitig treffen müssen! Wir haben mehr oder weniger gleichzeitig das Dach des alten Haupteils entkernt und den Wirtschaftsteil abgerissen um stattdessen einen Anbau hochzuziehen. Das neu-alte Dach wurde isoliert und mit alten Biberschwanzziegeln gedeckt. Der alte Wohnteil be-



Sie führen uns etwas vor

kam auch eine Isolierung und dann gab es rundum neuen Putz und den leuchtendgelben Anstrich. Im Innern sind die alten Wohnungen praktisch unverändert geblieben, im Dach darüber entstand eine, im neuen Dacheitel zwei Ferienwohnungen. Dort wo früher Stall, Scheuer und Gesindekammern waren, wohnen jetzt die sechs „Krüge“ auf zwei Etagen.

Dank der guten Zusammenarbeit mit den Handwerkern in der Umgebung um stattdessen einen Anbau hochzuziehen. Das neu-alte Dach wurde isoliert und mit alten Biberschwanzziegeln gedeckt. Der alte Wohnteil be-

Die Aufregung, ob auch wirklich alles rechtzeitig fertig wird, liegt nun schon einige Jahre hinter uns. Die Freude, Gästen einen schönen Urlaubsort anbieten zu können, ist aber geblieben: Mit jedem Menschen, der hier Ferien macht, kommt ein bisschen „große weiße Welt“ zu uns nach Heggelbach. Jede Familie, die wir beherbergen, bringt ihre besonderen Fragen mit und erlebt ihre speziellen Freuden. Sei es das Buddeln in der Sandkiste, Treckerfahren oder Hühner besuchen, das Ausspannen im Garten oder die Mithilfe im Kuhstall... Viele schöne Begegnungen hatten wir in den vergangenen Jahren und manch ein Grillabend weitete sich schon zum Gartenfest aus!

Auch Freundschaften sind schon entstanden, die antennenartig über den Alltag hinausragen. Ich bin beglückt, wenn ich Interesse an unserer Arbeit spüre und komme auch gerne mit unseren Besuchern in einen Austausch darüber. Ebenso freue ich mich zu erfahren, was die Menschen antreibt, die sich für andere Berufe entschieden haben.

Im Laufe der Zeit konnten wir schon in viele strahlende Gesichter blicken, die ihren Urlaub genießen - das macht Freude! Und ich wage zu behaupten: Ein bisschen Urlaubsstimmung färbt auch auf die stets beschäftigten Heggelbacher ab!

Aus dem Gästebuch

Das wir in den 12 Urlaubstagen nur einen kurzen Ausflug gemacht haben, spricht für die vielfältigen Erlebnismöglichkeiten auf Eurem Hofgelände. Für Lena und Daniela war das tägliche Füttern und Besuchen der Kühe, Kälbchen, Schweine, Hühner und Lämmchen ein fester Bestandteil des Tages. Lena musste zwischen durch auch die Tellerschaukel beschaukeln und den „Kuhabenteuerweg“ bewandern und Neues erkunden.

Danielas Interesse die Kühe zu füttern, weitete sich dahin aus, dass sie sich im Melken übe und für Peter einen Becher Milch molk. Peter balancierte Steine aus, entspannte beim Lesen und baute mit Lena ein Osterhasennest. So konnte jeder seinen Freuden nachgehen und zwischendurch auch ein nettes und angenehmes Schwätzchen mit Euch halten. Sehr, sehr angenehm empfanden wir auch den rund um die Uhr geöffneten Schrankladen, mit seinem vielfältigen und gesunden Angebot, die Käseangebote und „Gemüsetheke“. All diese Köstlichkeiten konnten wir bei traumhaftem Ausblick in der wunderschön gestalteten und eingerichteten Wohnung genüsslich verspeisen. Die Krönung des Ganzen waren die frischen Brötchen der Hofbäckerin Kerstin. Der Abschied fiel uns dann doch etwas schwer, ganz besonders Daniela. Lena konnte allerdings ganz schnell trösten und sagte: „Mama, du mußt nicht traurig sein, wir kommen doch wieder!“



Unsere Feriengäste können mitarbeiten

Wir möchten uns nochmals ganz herzlich bei Euch für die wunderschöne Zeit bedanken, und wünschen Euch noch einen gemütlichen Abend. Viele liebe Grüße von Lena, Peter und Daniela

Liebe Heggelbacher, wie gern kommen wir bald mal wieder an den Bodensee gefahren, um ein paar entspannte Tage in eurer Hofgemeinschaft zu verbringen. Nach Frühlings- und Herbstbesuchen stehen schließlich noch zwei Jahreszeiten aus... Ella ist ja inzwischen per Du mit den allermeisten Eurer Tiere und freut sich schon, Lukas, Hannah und Co. bald wieder zu sehen. Und auch wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen mit allen zwei- und vierbeinigen Hofbewohnern! Liebe Grüße aus Gießen und alles Gute zum 25.!

Tanne, Micha und Ella



Eine Wertschätzung unserer Gäste

2008 wollten wir unseren großen Jungs noch ein letztes Mal einen Bauernhof-Urlaub angeeignet lassen. Natur pur für uns Stadtpflanzen - ob Jarl und Bjarne nicht schon zu alt sind? Ob ein Demeter-Bauernhof wohl so richtige Großstadtpflanzen aufnehmen würde ... Großstädter, bei denen die Milch aus dem Tetrapack im Kühlregal kommt ...??? Schon die ersten Mails waren sehr lustig - jaja, Großstädter wären sehr willkommen. Milch, Käse, Quark, Wurst und Fleisch, Gemüse, Kerstins Laden mit den lebenswichtigen Dingen - schnell wussten wir, wo wir was finden konnten. Jarl und Bjarne waren nur selten zu sehen. Das Trampolin, der Stall, der Traktor, der Gabelstapler, Ralleys auf Bobby-Cars, die Kühe, Ziegen, Hühner, Katzen ... alles lockte und war spannend. Aber besonders die Freundschaft zu Moritz und Familie wuchs und wurde durch viele Briefe gestärkt. So kamen wir wieder: 2009, 2010, 2011 - eigentlich sind wir schon viel zu alt Aber Heggelbach ist einfach schön und tut sooooooooooooo gut.

Oder lieber ein Gedicht? Für einmal Bauernhof wir kommen wollten, doch wussten wir nicht, dass es noch viele Jahre mehr werden sollten. Lecker Milch, Quark, Käse, Gemüse frisch, Wurst und Fleisch es uns angetan. Das kam bei uns alles direkt auf den Tisch. Der Kontakt hielt nach dem Urlaub mit Briefen an. Wir kamen immer wieder nach Heggelbach, zum Erholen, Schmausen, Traktorfahren, ach. Es geht uns sehr gut bei Euch, wir können's nur empfehlen, solch ein Heggelbach-Urlaub sollte in keinem Jahr und Alter fehlen.

Regenerative Energien in Heggelbach

In den Bereichen des Umweltschutzes und Alternativenergien aktiv sein.

Bezüglich Klimaschutz und endliche Energieressourcen leitet uns die Idee eines geschlossenen Betriebskreislaufes und einer ausgeglichenen Energiebilanz. Ein wichtiger Aspekt dabei ist uns auch die Pflege und Gestaltung der Landschaft. Unter dem Gesichtspunkt der Biodiversität wollen wir diese Entwicklung fördern.

Aus dem Leitbild der Hofgemeinschaft

Ein großes Thema der Hofgemeinschaft ist der Umweltschutz und damit auch die Produktion von und mit umweltfreundlicher regenerativer Energie. Thomas Schmid hat sich in diesem Bereich fortgebildet und ist inzwischen immer weniger im Gemüsebau, sondern mehr und mehr in der Sparte „Energiewirtschaft“ auf dem Hof beschäftigt. Als innovative Anlage wurde als erste Serienanlage dieser Art ein Holzvergaser in Verbindung mit einem Blockheizkraftwerk in Betrieb genommen, ein Prototyp der Firma Spanner. Der Holzvergaser wird mit Hackschnitzeln betrieben. Dabei entsteht Gas, das den Motor des Block-

heizkraftwerkes antreibt. Der erzeugte Strom wird nach dem EEG (Erneuerbare Energien Gesetz) in das Stromnetz eingespeist. Wasser kühlt den Motor gegen Überhitzung und mit der dabei entstehenden Wärme wird der Heizbedarf des gesamten Hofes gedeckt. Der Clou der Anlage ist, das sie nur läuft, so lange die Wärme tatsächlich benötigt wird. So wird quasi mit der Heizung Strom erzeugt, und die bei der Stromerzeugung anfallende Wärme verpufft nicht ungenutzt. Wer Interesse an der Besichtigung der Anlage hat, kann sich unter der Nummer 0173 2982067 melden und einen Termin vereinbaren.



Jakob wird seine Energie auf dem Hackschnitzelberg los



Jetzt gibt es Strom vom Dach



Und Florian gräbt und gräbt und gräbt - die Wärme will verteilt werden

Sonntagsfrühstück auf dem Heggelbachhof

„Wozu braucht mich der Klimawandel?“ oder „Das Leben könnte doch so schön sein!“

Ab 10.00 Uhr Frühstück
11.00 Rundgespräch zum Thema
Anschließend stellen wir unsere Ölpresse vor und berichten zu unseren Aktivitäten in der Energiefrage.

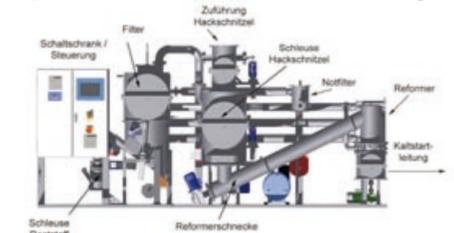
Zum Ausklang : Löwenzahnblütensammeln

Sonntag, 22. April um 10.00 Uhr
Heggelbach 8 Tel 07557 8668

Veranstalter: Mercurialis e.V., Saalem
Hofgemeinschaft Heggelbach

Aus dem Veranstaltungskalender 2007

Strom und Wärme aus Hackschnitzeln Spanner Holz-Kraft-Anlage



Typ	30	40	45
Leistung elektrisch [kW el]	30	40	45
Gesamtwärmeleistung [kW th]	70	92	115
Wärmeleist. Vergasereinl. [kW th]	10	12	15
Wärmeleistung BHKW [kW th]	60	80	100

Abmessungen Holz-Kraft-Anlage
 Länge [mm] 5000 (+350)
 Breite [mm] 1350 (+700)
 Höhe [mm] 2300
 Gewicht [kg] 2300

Brennstoff:
 > Naturbelassene Holz hackschnitzel
 > Feuchtegehalt maximal 15 %
 > Größe G30 - G40
 > Feinanteil maximal 30 %
 > 1kg Hackschnitzel für 1 kWh Stromerzeugung
 > Einsatz 4-6 m³ pro Tag

Funktionsweise
 Die Holz-Kraft-Anlage erzeugt ein Synthesegas, das gereinigt und abgekühlt zum BHKW-Motor gelangt. Dieser erzeugt Strom, der ins öffentliche Stromnetz eingespeist wird.

Heggelbach heizt nachhaltig

Sie sind Besitzer der ersten Holz-Kraft-Anlage der Firma Spanner RE². Was gab Anstoß, sich auf das Projekt einzulassen?

Den Ausschlag, weshalb wir uns für das Projekt entschieden haben, gab Herr Bleul selbst. In einem langen Vorab-Gespräch stellte er sich all unseren Fragen und Zweifeln, wodurch wir schlussendlich erkannten, dass die Firma ganz hinter dem Vorhaben steht. Und auch wir in der Hofgemeinschaft waren uns geschlossen darüber einig, uns darauf einlassen zu wollen. Zudem muss fairerweise erwähnt werden, dass durch eine entsprechende Vereinbarung mit der Firma das Risiko, zumindest in finanzieller Hinsicht, beträchtlich minimiert wurde. Das benötigte Gebäude hätten wir oh-

nehin gebaut, da die Idee eines zentralen Heizraumes bereits längere Zeit im Raum stand. Wäre das Vorhaben gescheitert, hätte eine Hackschnitzelanlage ihren Platz darin gefunden.

Heggelbach mit Deutschen Solarpreis 2009 ausgezeichnet
 Durch die Nutzung heimischer Ressourcen ist es der Hofgemeinschaft Heggelbach gelungen, zum einen den gesamten Wärmebedarf nachhaltig zu decken und zum anderen über den eigenen Bedarf hinaus Strom aus Erneuerbaren Energien zu produzieren. Das ganzheitliche Konzept der Hofgemeinschaft Heggelbach zeigt, wie ökologische und energetische Nachhaltigkeit in einer lokalen Gemeinschaft verwirklicht werden kann.



Es wird höchste Zeit, dass der Holzvergaser kommt. Kalt ist es schon!

JAHRESBERICHT 2002

Im Laufe des letzten Jahres hat die äußere Form unseres Hofes wieder ein Stück mehr Gestalt bekommen. So konnten wir die Außenfassade unserer Gemüsehalle fertigstellen, der Hof wurde wieder ein Stück mehr gepflegt, der Triebweg für die Kühe wurde neu aufgebaut und die Böschung um Güllegrube und Gemüsehalle wurde mit einheimischen Heckengehölzen bepflanzt.

Im letzten Winter haben alle Beteiligten des Hofes intensiv unsere Aufgabengebiete diskutiert und neue formuliert. Eine sehr breite Aufgabe nahm die Betreuung von Schülern des Landwirtschaftspraktikums ein, und zum ersten Mal waren auch zwei Praktikanten aus betreuten Einrichtungen, der Gärtnerei am Stüffell in Hamburg und der Gärtnerei im Pestalozzi - Kinderdorf in Wahlwies bei uns.

Wie schon in den letzten Jahren legten wir gemeinsam mit dem Landwirtschaftsam und dem Beratungsdienst für ökologischen Landbau einen Getreidesorten und einen Kartoffelversuch an. Zum ersten Mal hatte wir dieses Jahr aber auch Sorten von Berthold Heyden großflächig angebaut.

Im Juli waren sowohl Mitarbeiter der Fa. Feneberg bei uns zu Gast, als auch ca. 50 Kollegen aus nah und fern. Ende Juli fand dann unser diesjähriges Sonntagsfrühstück statt. Es begann schon um 5 Uhr morgens mit einem vogelkundlichen Rundgang, anschließend konnte man frühstücken, beim Melken oder Käsen zuschauen und am Ende traf man sich auf den Versuchsfeldern. Im September stellten wir dann gemeinsam mit den Mitgliedern des Vereins und anderen Interessierten unsere Präparate her, wobei wir uns dank einer Einführung von A. Zucker thematisch mit dem Kieselpreparat beschäftigten. Zum Abschluß der Saison war im November noch W. Schwarz mit zwei Schülern des Georgenhofes aktiv. Sie setzten einen Teil der Hecken auf den Stock, und zersägen alte umgefallenen Obstbäume

JAHRESBERICHT 2003

Für uns, Karin und Rolf mit Alexandra und Sebastian, Ulrike und Thomas, mit Lena und Olivia ist das achtzehnte Jahr in Heggelbach vergangen. Wir merken dies an unseren Kindern, längst keine Kinder mehr, sondern Jugendliche, Erwachsene, die ihre eigenen Wege gehen. So war die Älteste, Alexandra, in ihrem FÖJ für neun Monate in Kirgisien.

Im Mai stellten sich Kerstin und Thorsten Krug mit ihren Kindern Moritz, Hanna und Jakob für die Arbeit im Milchviehbereich vor. Wir tauschten Erfahrungen aus, und nach einer Woche „Schnuppern“ entschieden wir uns, es miteinander zu versuchen. Seit Mitte Oktober sind sie auf dem Hof, und wir haben zügig begonnen an den Grundlagen für die Entscheidung einer gemeinsamen Zukunft zu arbeiten. Ein fester Bestandteil der Arbeit waren wieder die vierzehn Waldorfschüler, die mit viel Freude ihr Landwirtschaftspraktikum absolvierten. Wir hatten dieses Jahr wieder drei schöne und gut besuchte Veranstaltungen. Bei unserer Präparatarbeitung im April sammelten wir Löwenzahn, gruben unsere Präparate vom Herbst aus und beschäftigten uns mit dem Kiesel. Im Mai war unser Sonntagsvogelfrühstück mit Karl Roth. Vor allem der Vogelrundgang brachte, obwohl zur gleichen Jahreszeit, ein völlig anderes Erlebnis der Vögel wie im Jahr zuvor. Anschließend an den Rundgang versuchten wir zusammen mit Thomas Bayer, Demeterlandwirt und Hühnerhalter, uns dem Verständnis für das Wesen der Vögel zu nähern. Im Herbst zu Michaeli hatten wir unseren alljährlichen Präparatetag. In 2004 besteht für uns eine wichtige Aufgabe darin, daß Kerstin und Thorsten Krug mit ihren Kindern ihren Platz auf dem Hof und in unserer Hofgemeinschaft finden und dafür wünschen wir uns und allen unseren Freunden und Mithelfern ein schönes, aber auch erfolgreiches Jahr.



Unsere Gäste beim gemeinsamen Fußballabend

Wir gratulieren

der Hofgemeinschaft Heggelbach

zum 25jährigen Jubiläum

ZG Raiffeisen

Agrartechnik

Agrartechnik Pfullendorf • Telefon 07552/9218-70

www.zg-raiffeisen.de

► Die Kapitalsituation für den Heggelbachhof zukunftsfähig gestalten.

Ziel unserer Kapitalorganisation ist es, den Heggelbachhof langfristig mit ausreichendem Kapital zu versorgen. Dieses Kapital soll so beschaffen sein, dass es die Risiken des Betriebes mitträgt und tilgungsabhängig gestaltet wird. Dadurch kann der Heggelbachhof den Bewirtschaftern einen Lebens- und Arbeitsbereich bieten, ohne in den privaten Erbstrom zu gelangen. Die Kapitalvergütungen (Zinsen) müssen hierzu ertragsabhängig gestaltet werden und für alle Mitglieder der Hofgemeinschaft klar erkennbar sein. Die Wirtschaftlichkeit wird erreicht durch die Deckung der Betriebskosten, der Erwirtschaftung der Abschreibungen und der Entnahmen. Die Eigenkapitalkonten sollen so geführt werden, dass sie sich aneinander angleichen und ausgeglichen sind, also keine positive wie negative Entwicklung nehmen. Die landwirtschaftliche Kapitalmehrung entsteht durch die nachhaltige Verbesserung der Böden, Pflanzen und Tierbestände. Sie findet ihren Ausdruck nicht in der üblichen betriebswirtschaftlichen Rechnung, sondern durch eine angemessene Darstellung dieser speziellen Wertschöpfung. Wir wollen an der Wertschöpfungskette arbeiten, um damit eine Verbesserung in der Zusammenarbeit zwischen Erzeugern – Verarbeitern – Händlern und Verbrauchern zu erreichen und um so auch eine gerechte Preisgestaltung zu erzielen.

► Unsere Vision

Handelbare Anteilsscheine, - Kapital wird als handelbare Anteilsscheine durch den Kapitaleigentümer zur Verfügung gestellt. Es gibt keine Kündigung der Anteile, sondern die Möglichkeit der Veräußerung. Damit hat der Kapitaleigentümer die Freiheit, seine Ziele für die Nutzung zu ändern. Durch seinen aktiven Verkauf der Anteile sorgt er aber dafür, dass die Ziele derer, denen er das Kapital zur Verfügung gestellt hat, weiter zu realisieren sind.

Aus dem Leitbild der Hofgemeinschaft

Beteiligungsmodelle der letzten 25 Jahren

- Direktdarlehen von zinslos bis max. 3 % Zinsen
- Stille Beteiligung Nr. 1 für die Finanzierung des Käsekellers (auch Käseauffassaktion genannt, da die ursprüngliche Summe von 5000 DM innerhalb von 7 Jahren durch Naturalien getilgt wurde bis auf einen Rest von 1000 DM, der als Stille Beteiligung im Hof bleibt)
- Leihgeld

Heggelbachhof-Beteiligung

- Baumpatenschaft
- Schafpatenschaft
- Weidenpatenschaft
- Heckenpatenschaft
- Beteiligung für das Dach der Gemüsehalle

Unser neuestes Angebot:

- GENUSSRECHTE

Die Triodos Bank Europas führende Nachhaltigkeitsbank

Die Triodos Bank N. V. ist Europas führende Nachhaltigkeitsbank. Seit 1980 begleitet die Triodos Bank ökologische Landwirtschaft, Weiterverarbeitung und Bio-Handel in allen Fragen der Finanzierung und täglichen Finanzabwicklung. Als Bank interessieren die Triodos Bank natürlich wirtschaftliche Aspekte einer Unternehmung. Doch dabei belässt sie es nicht. Auch

ökologische und soziale Fragen nimmt sie sehr ernst. Die Hofgemeinschaft Heggelbach ist seit 2010 Kreditkunde der Triodos Bank. Mit dem Kredit der Bank wird eine Verpackungsanlage für Gemüse finanziert. Hierdurch kann die Hofgemeinschaft ein breiteres Spektrum an Händlern bedienen, die abgepackte Ware nachfragen.

Finanzierer für ökologische Landwirtschaft

Die Philosophie der Triodos Bank Die Triodos Bank steht für ganzheitliches, nachhaltiges Denken. Ziel ist ein Gleichgewicht von Mensch, Umwelt und Wirtschaft. Dies drückt sich auch im Namen der Bank aus: „tri hodos“ steht für griechisch „drei Wege“. Die Triodos Bank finanziert daher mithilfe der Gelder ihrer Kunden nur Unternehmen, Institutionen und Projekte, die einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen. Ziel ist die Maximierung der Nachhaltigkeit, nicht der Rendite. Dennoch müssen die Kunden der Triodos Bank nicht auf eine marktübliche Rendite und faire Konditionen verzichten.

Genussrechte Elegante Kapitalbeschaffung

Liebe Freundinnen und Freunde der Hofgemeinschaft Heggelbach,

Wir möchten Euer Interesse für eine Genussrechtsbeteiligung an unserem Hof wecken. Beim Tag der Offenen Türe am 4. Juni und in dieser Hofzeitung können Ihr euch ein sehr gutes Bild unserer Situation machen, – was geworden ist, und was noch alles werden kann –.

Findet ihr Euch in den Zielen und Ideen, die wir in unserem Leitbild zum Ausdruck bringen, wieder?

Alternative Formen der Finanzierung und im Umgang mit Eigentum sind wesentliche Bausteine unserer Geschichte.

Nach intensiven Überlegungen sind wir zu der Überzeugung gelangt, dass wir Euch einladen wollen, am Erfolg unseres Unternehmens teilzuhaben. Dies bieten wir an mit einer Genussrechtsbeteiligung, die für Euch und für uns vorteilhaft ist.

Warum gerade Genussrechte?

► Die Form der Genussrechte gestaltet es uns, Euch an unseren Zielen und Ideen teilhaben zu lassen – ohne komplizierte Rechtskonstruktionen oder aufwändige rechtliche Eintragungen

► Die besondere Konstruktion der Genussrechte ermöglicht zudem eine vergleichsweise nachhaltige Rendite für Euch als Anleger

► Ihr haftet maximal mit Eurem eingelegten Kapital

► Genussrechte sind für partnerschaftliche Verhältnisse bei entsprechender Gestaltung besonders geeignet.

Was haben Sie davon?

Ihr erhaltet eine Verzinsung in Höhe von 2 % des von euch eingelegten Kapitals. Zudem werdet Ihr über die Entwicklung und die Trends unseres Betriebes regelmäßig informiert. Das Genussrechtsmodell wird rechtlich und wirtschaftlich betreut von Ernst Lauppe (Rechtsanwalt) und Gernot Meyer (Unternehmensberater)

Landschaft und Schönheit

Die Schönheit unserer Kulturlandschaft ist ja keine ganz natürliche, sie ist von Menschen gestaltet, die dort gerodet, geackert, gepflanzt, gepflegt und gemäht haben und von den Tieren geprägt, die dort auf Futtersuche waren. Es ist eine Aufgabe, diesen Erholungsraum Landschaft auch in Zeiten moderner Landwirtschaft zu erhalten, denn ein großer, quadratisch-praktischer Acker ist ohne Zweifel leichter mit einem Schlepper zu bestellen als ein schönes, aber verwinkeltes Stückchen Land mit ein paar Bäumen und Büschen darauf.



Hariolf, Gisela, Mecki und Ulrike mit Lena gehen in die Feinheiten

► An der Hof- und Landschaftsgestaltung arbeiten.

Unsere Heggelbachhof wollen wir so gestalten, dass das Hofbild für uns und unsere Besucher ein angenehmes und sicheres Dasein ermöglicht. Wir werden dem Landschaftsbild förderliche und künstlerische Aktionen auf unseren Hofgelände unterstützen. Die uns umgebende Landschaft wollen wir mit Gehölzen, Obst- und Laubbäumen und Hecken gestalten.

Aus dem Leitbild der Hofgemeinschaft



Da geht es noch sehr elementar zur Sache

Um dieser Aufgabe gerecht zu werden hat die Hofgemeinschaft vor vielen Jahren schon drei große Hecken angelegt, die aus der Landschaft gar nicht mehr wegzudenken sind. Sie bieten, wie wir immerwieder bei unseren SoFRÜHrundgängen erfahren konnten, vielen Vogelarten und anderem Getier Lebensraum und Nahrung. Die Hecken müssen gepflegt werden, d. h. wir setzen jedes Jahr einen Teil davon „auf den Stock“, damit wieder junges Holz austreiben kann. Mit dem Holzgas-Kraftwerk schließt sich der Kreis, denn die Hackschnitzel aus den Hecken liefern uns Energie für den Hof. Tiere auf der Weide besetzen eine Landschaft. Auch deshalb möchten wir weiterhin unsere kleine Schafherde auf der großen steilen Weide hinterm Hof gra-

sen sehen. Die Tiere halten den Bewuchs kurz, das gibt vielen Pflanzenarten die Möglichkeit, Fuß zu fassen: Spaziergänge über die Schafkoppel erinnern mich immer wieder an Wanderungen im Gebirge auf kräuterreichen Almen... Ein weiteres Betätigungsfeld in der Landschaft ist die Pflege der Obstbäume. Entlang der Straßen und auf den Kuhweiden gibt es noch einen Bestand von alten Hochstämmen: Wunderschöne, große Bäume, die uns im Frühjahr mit Blüten und im Herbst mit Obst beschenken. Im Laufe der Jahre musste der eine oder andere greise Baum gefällt werden. Die entstandenen Lücken haben wir mit jungen Bäumen bepflanzt, die einer intensiven Pflege bedürfen, bis sie eines Tages auch majestätisch-groß Schatten und Obst spenden können. Die Insektenwelt ist auf blühende Pflanzen angewiesen. Im Frühling blühen Weiden, Haselsträucher und die Obstbäume. Dann gibt es Löwenzahn und Raps und dann mähen wir die Wiesen, um gutes Heu für die Kühe zu haben. Als Ausgleich für dieses frühe Mähen, das den Insekten einiges an Nahrungsvielfalt nimmt, säen wir Blühstreifen auf den Äckern ein. Das sind oft nur kleine Flächen, die aber vielfältige Blüten für Wild- und Honigbienen bieten. Die Natur beschenkt uns so reich, das nehmen wir die Aufgabe, sie ein bisschen zu kultivieren, doch gerne an!

Sonntagsfrühstück auf dem Heggelbachhof



Natur(nur)schützen oder auch nützen? Hecken, Böschungen, Feuchtgebiete unter dem Aspekt der Energiegewinnung

Sonntag 20. April 2008 in Heggelbach 10.00 Uhr Frühstück 11.00 Uhr Rundgespräch zum Thema

anschließend Löwenzahnpflücken

Veranstalter: Hofgemeinschaft Heggelbach Tel. 075578668 und Mercuriatis Gemeinschaft e.V., Salten

Aus dem Veranstaltungskalender 2008



Die Schafe genießen es und tragen viel zu diesem Landschaftsbild bei



Winterstimmung an der von uns angelegten Hecke



Dorothea gestaltet mit ihren Mosaiken

Jetzt Unterlagen anfordern!

Bewusst leben, bewusst einkaufen und jetzt auch: bewusst Geld anlegen.

Triodos Tagesgeld. 1,3 % p. a.*

Geld allein bewegt nichts. Um etwas zu bewegen, braucht es Menschen. Sie zum Beispiel. Und es braucht eine Bank wie die Triodos Bank: Wir finanzieren ökologische, kulturelle und soziale Projekte oder Unternehmen, die für eine gesunde und lebenswerte Zukunft arbeiten. Lassen Sie uns gemeinsam mit Geld etwas bewegen – rufen Sie uns an oder besuchen Sie unsere Website, um jetzt alles über uns und Ihr neues Konto zu erfahren. Ihre Triodos Bank. Europas führende Nachhaltigkeitsbank.

Informieren Sie sich jetzt über uns und Ihr neues Konto: www.triodos.de/tagesgeld oder ☎ 069 7171 9191.

Nachhaltig seit 1980.



Autohaus Berthold Restle

- Neuwagenvermittlung von VW, Audi, BMW, Ford, Opel, Mercedes
- Jahreswagen
- Gebrauchtwagenverkauf
- Unfallinstandsetzung
- Ausführung sämtlicher Reparaturen und Wartungen

88630 Pfullendorf/Aach-Linz · Bodenseestraße 19
Tel. gesch. (075 52) 8871 · Tel. privat (075 52) 6353
Fax (075 52) 1533

MEIN Heggelbach

Es war einmal ein junger Mann, der fing z' Heggelbach zum Schaffen an. Und für euch war 's ein klarer Fall, er fangt an bei Thorsten im Stall. Zäune stellen und ausmisten Und fürs Gemüse repariert er die Kisten. Auch Gmüs abpacken bis in die Nacht, hat er sehr gerne mitgemacht. Und stellt sich ein Sofa vor sein Zimmer Und in der Pause, wo lag er immer? Er lernt nicht, den Käse selbst zu machen, dafür aber viele andre Sachen. Denn man gab ihm Zeit und auch Vertrauen, eine Heutrocknung sollt er dann bauen. Während seiner ganzen Zeit, war es auch zu keinem Fest sehr weit. Denn auch beim Tanzen gab er Gummi, man sagt ihm er sei ein Flummi. Und jetzt zum Schluss ein kleiner Tipp, er fährt nicht gerne durch den Wald, denn dann bekommt's sofort jeder mit, denn schon einmal hat 's geknallt. Das war die Zeit für den jungen Mann in Heggelbach, der eine, denn ich sag nicht seinen Namen und hoff, ihr wisst schon wen ich meine. DANKE !!

Florian

Lehrlinge und Praktikanten

- 1988 Johannes Harslem
- 1990 Anja v. Gröling
- 1991 Kerstin Fleischer
- 1991 Tina Boeckmann
- 1991 Mathias Zaiser
- 1991 Achim Stetler
- 1992 Tilman Schnauder
- 1992 Alex Metzler
- 1993 Joachim Metzler
- 1994 Johannes Zülke
- 1994 Achim Schäfer
- 1994 Gunhild Borghoff
- 1994 Holger Dahlem
- 1995 Daniel Ruge
- 1995 Daniel Pohl
- 1996 Michael Friese
- 1996 Michael Dreischalück
- 1997 Eva Schönfelder
- 1998 Rainer Schüle
- 1999 Monika Dietrich
- 1999 Julia Möller
- 1999 Patrick Emmerich
- 2000 Björn Enders
- 2000 Kerstin Weber
- 2001 Jona Kreis
- 2002 Gabriel Lamey
- 2003 Anna Günther
- 2004 Achim Heitmann
- 2004 Katja Reichmuth
- 2005 Sven Nürnberg
- 2005 Raphael Mordhorst
- 2006 Felix Schaad
- 2006 Merlin Schubert
- 2007 Julius Held
- 2007 Jana Pflöging
- 2008 Johannes Krolzig
- 2008 Arnold Schlaak
- 2009 Yoeri Haageboom
- 2009 Ricarda Wünsche
- 2009 Jakob Mancke
- 2010 Arne Vesterhagen
- 2010 Ramona Vierheilig
- 2010 Lenz Keckeisen
- 2010 Jessica Bichler
- 2011 Noa Balogh

Auf 25 Jahre kann ich nun noch nicht zurückblicken, damals habe ich noch Bauernhof mit Holzkühen und Plastiktreckern gespielt. Ich bin nun mit meiner Familie Kerstin, Moritz, Hannah, Jakob, Lukas und mir seit guten 7 Jahren hier in der Hofgemeinschaft.

Wir haben schon die 10 Jahre zuvor in der Landwirtschaft gearbeitet, sei es als Lehrling, später als Student und Versuchstechniker bis wir uns auf die Suche gewagt haben.

Was mich betrifft bin ich froh, dass wir an einem Ort gelandet sind, wo jede Stimme in unserer Betriebsversammlung zählt und wir unsere Entscheidungen im Konsens treffen. Genossen habe ich auch die freundlich, herzliche Aufnahme bei unserer Ankunft und das Wohlwollen, das uns von Karin, Hike, Rolf und Thomas entgegen kam. Dankeschön!

Was ich auch noch bemerkenswert finde, sind unsere Lehrlinge (Weiblein wie Männlein), ohne welche die Hofgemeinschaft so sicher nicht bestehen könnte. Sicher Ihr nehmt hier einiges mit, an Erfahrung im Beruf Landwirt aber auch

an Lebenserfahrung und einen Einblick was Verantwortlichkeit bedeutet. Es ist schön zu sehen, wie ihr Euch hier für ein bis zwei Jahre einbringt und euch auf das Leben bei uns intensiv einlasst. Die Hofgemeinschaft wird durch die frischen jungen Menschen, die auch schon mal älter sind als ich, mit ihrem „unverdorbene“ Blickwinkel bereichert.

Dankeschön für den Einsatz !! Dies gilt natürlich auch für unsere engagierten Praktikantinnen. Im folgenden ist eine Liste aller Lehrlinge und Praktikantinnen.

Thorsten Knig



Ricarda – wohin gehts?



Jakob, mit immer wieder wechselnder Haarpracht



Bei ihr gibt's immer ein freundliches Wort und natürlich den Berrchkäs



Die Lehrlinge Till und Alex, und unser Mitbewohner Klaus Dieter, der seit 1988 bei uns wohnt.



Wenn 's was zu reparieren gab – Achim ist genial!

„So machen wir 's!

Seit 2003 arbeiten wir mit der Hofgemeinschaft Heggelbach, ob Tag oder Nacht, erfolgreich zusammen. Wir stemmen viele geplante, aber auch spontane, Projekte. Selbst nach vielen Stunden und langen Tagen verlies uns der Humor und der Spaß miteinander nie! Ich freue mich noch auf viele gemeinsame Projekte“

Patrick Knoll.



Arne, aus Belgien, und Florian als Praktikanten, Jana und Arnold als Lehrlinge machen sich doch gut im Rahmen

Und was ist passiert?

Die Chronik ist schnell geschrieben: Nichts blieb es war. Es gab mühselige Projekt wie der Umbau des Kuhstalles, tragische mit gutem Ausgang wie Brand und Hagel, und es gibt Höhepunkte wie der Umbau des alten Hauses.

Unser Grundsatz, der bis heute lebt: In eigener Regie bauen, möglichst viel selber machen und den Prozess möglichst tief durchdringen. Die Planung erfolgte in der Regel mit Freunden und Verwandten, das Holz kam als Stammware direkt aus dem Wald und wurde mit

Berthold Renner vor Ort gesägt. Mit allen – immer lokalen – Handwerkern versuchten wir, eine gemeinsame Sache aus der Baustelle zu machen. Ein besonderes Verhältnis entstand zu zwei Personen: Harald Geng, Nachbar, Schreiner, Zimmermann, Bauleiter, Planer, Baukostenrechner,.....- und Patrik Knoll, -Baggerfahrer, Maurer, Landschaftsgestalter, – die beide immer eine Idee haben wie es weiter geht und mit denen ich noch manches Projekt verwirklichen möchte. Hier einige Eindrücke:



Jürgen Weidner, mittlerweile der Schwager von Thomas, baut die Treppe am Heizhaus, auf der wir heute noch rauf und runter laufen



Los ging es mit der Baracke, Rolf, Martin und Thomas auf dem Dach



Unser Erster Lehrling Johannes Harslem mit Rolf im neuen Käse Keller



Die neue Heuhalle



...ist fertig. Alle freuen sich, dass das Dach zu ist.

MEIN HEGGELBACH
Heggelbach baut

Es wird uns immer wieder nachgesagt, Bauern und Bauen liegt für uns sehr nahe beieinander. Da muss irgendetwas dran sein. Wer den Zustand des Hofes 1986 kannte, der wird mir zustimmen, dass es ohne diese Nähe den Hof heute nicht mehr gäbe.

Bis 20 war mein Lebensplan „Bauingenieur“, wie mein Papa. Aber für den Ingenieur musste ich auf die Uni, und das war mir viel zu viel Theorie, ich wollte was tun, wollte bauen. Einmal ins Zweifeln geraten, besann ich mich meines Opas. Der war zwar Schulmeister, aber in seinem Herzen war er ein Bauer. Und der hatte mich in allen seinen Ferien das Bauer sein auf dem elterlichen Kleinbetrieb erleben lassen.

An der „Mistgäbes“- Uni in Nürtingen hab ich dann Bauer sein gelernt. Mit Karin und Rolf, mit Bruni und Martin, den Kindern und vor allem mit Ulrike ging damals mein Traum vom Leben in Heggelbach in Erfüllung.

Hier durften zwei Herzen in meiner Brust schlagen, Bauer und Bauen. Insofern ging auch der Wunsch meines Papas in Erfüllung, in allem aber vor allem beim Bauen hat er uns immer tatkräftig unterstützt. Ich bin aus tiefem Herzen Bauer und ich baue für mein Leben gern.

Euer Thomas



Die Balken werden selbst gehobelt

JAHRESBERICHT 2007

Im November 2006 haben wir mit dem Teilabriss und Umbau des alten Hauses begonnen. Begünstigt durch den sehr milden Winter konnten wir bis Jahresende die Bodenplatte für den neuen Wohnteil und auch noch das neue Dach für den alten Wohnteil fertig stellen. Am 15.12 haben wir bei sommerlichen Temperaturen die letzten Ziegel auf das Dach gelegt und konnten ruhig in die Weihnachtszeit gehen. Im neuen Jahr ging es gleich mit dem Innenausbau des Dachgeschosses weiter und in der Faschingswoche Mitte Februar begannen wir mit dem Aufrichten des neuen Wohnhauses. Unser Ziel war, im Juli die ersten Feriengäste begrüßen zu können.

Thomas war ab November die meiste Zeit auf der Baustelle, und so hat Jona Kreis, zusammen mit Indira Winklar, Gärtnergesellin, und den Lehrlingen Raphael Mordhorst, Merlin Schubert und Felix Schad bis weit in den Sommer hinein die Verantwortung im Gemüsbereich übernommen.

Das Jahr war wieder von außergewöhnlichen Wittersituationen geprägt. Der April begann hochsommerlich warm, und vor allem das Getreide, aber auch das Grünland litten unter der Trockenheit. So haben wir am 27. April unseren ersten Heuschnitt eingefahren, so früh wie noch nie in unserer über zwanzig jährigen Geschichte.

Im April veranstalteten wir zusammen mit der Mercurialisgemeinschaft ein sehr gut besuchtes Sonntagsfrühstück zur Klimafrage. Es fand eine sehr intensive Diskussion statt, und anschließend stellten Jona Kreis und Tobias Kopp unsere neue Ölprese vor, mit der wir seit Beginn des Jahres unser eigenes Pflanzenöl für unsere Traktoren pressen.

JAHRESBERICHT 2008

Wir werden ständig mehr, nicht, daß wir eine Geburt in Heggelbach gehabt hätten, nein gleich drei auf einmal sind dieses Jahr zu uns gekommen. Zwei davon konnten schon seit längerem auf unserer homepage „www.hofgemeinschaft-heggelbach.de“ bewundert werden. Nämlich Andrea und Florian, die im Frühjahr mit ihrer Tochter Paula zu uns gestoßen sind, um den gewachsenen Gemüsbereich mitzustimmen. Florian ist im Anbau tätig und Andrea kümmert sich um Paula und kocht zweimal die Woche für die vielen Esser vom „Gemüse“.

Jona hat sich ja nun schon letztes Jahr zu uns gesellt und hat sich nach einem Jahr Arbeit mit uns für den Eintritt in unsere Gesellschaft entschieden. Schön!!! Nun sind wir schon vier Gesellschafterpartneer. Wir sind alle gespannt, wie es weitergehen wird.

Thomas hat ein faszinierendes BHKW entdeckt, daß mit Hackschnitzeln betrieben werden kann. Ein Holzvergaser erzeugt durch Glut Gas, daß in einem Motor verbrannt wird, der treibt einen Elektromotor an und erzeugt so Strom. Die dabei frei werdende Wärme kann für den gesamten Hof verwendet werden. Nach einigen Überlegungen und einem Sonntagsfrühstück zu dem Thema „Landschaft und Holzvergaser“ haben wir uns entschieden einen Prototyp der ersten Serienfertigung zu erstellen und so unsere maroden Heizsysteme zu ersetzen und obendrauf noch Strom zu erzeugen.

Ein weiteres Sonntagsfrühstück haben wir mit dem Mercurialisverein zum Milchstreik veranstaltet. Wir selber haben uns zwar nicht an dem Streik beteiligt, da wir die Milchwerke sozusagen Dauerbestreiken und unsere Milch selbst verarbeiten, doch das Thema hat uns alle sehr bewegt. Den Aufmacher „Frühstück ohne Milch“ haben wir gleich praktisch umgesetzt und keine Milch und Käse aufgedeckt, daß war dann doch ein etwas trauriges Bild und alle waren froh, daß sie doch noch Joghurt ins Müsli bekamen.



Unsere größte Herausforderung ist das alte Wohnhaus.....

MEIN Heggelbach

25 Jahre Hofgemeinschaft Heggelbach – für die einen ist Heggelbach ein schwarzer Fleck auf der Landkarte, für andere ein legendärer Kultort des s' phinxfestivals, für wieder andere der Inbegriff ökologischer Landwirtschaft und für manche der wichtigste Fleck auf der Landkarte – nämlich die Heimat. Doch wann kann man von Heimat sprechen? Heimat ist nicht dort, wo man seinen Wohnsitz hat, sondern dort, wo man verstanden wird. Insofern ist die Hofgemeinschaft Heggelbach für mich zwar nicht mehr direkt meine Heimat, jedoch prägte mich das Leben und das Miteinander der Hofgemeinschaft in jungen Jahren sehr und ich fühle mich immer „daheim“. Diese Philosophie vom menschlichen Miteinander trage ich bis in mein heutiges Leben mit.

25 Jahre Hofgemeinschaft waren für mich auch viele Jahre gemeinsamer Projekte. Projekte, die sich unter anderem dadurch auszeichnen, dass sich aus Freundschaften auch gute Geschäftsbeziehungen entwickeln können.

Entwicklung kann nur entstehen, wenn Beziehungen auf einer menschlichen, sozialen und fairen Ebene stattfinden. Diese drei Ebenen vereinen sich für mich ebenso in der Bauweise in Heggelbach: Ökologisches und nachhaltiges Bauen in Kooperation mit möglichst vielen regionalen Handwerkern und Baustofflieferanten. Ökologische Landwirtschaft und ökologisches Bauen sind hier in Heggelbach vereint.

Für Euer entgegengebrachtes Vertrauen möchte ich mich hier ganz herzlich bedanken.

Viele Leute an vielen kleinen Orten, die viele kleine Schritte tun, können das Gesicht der Welt verändern. Ich bin sicher, dass Ihr noch viele Schritte tut, um das Gesicht der Welt zu verändern, wie es dieses afrikanische Sprichwort so schön sagt! Alles Gute!

Harald Geng

SCHREINEREI HARALD GENG GMBH
BERGERHOF 2, 88634 HERDWANGEN
TELEFON (07557) 1500
WWW.HOLZ-GENG.DE

Holz ist genial!



SCHREINEREI
HOLZBAU
FENSTERBAU

P. Knoll
Bagger - & Dienstleistungsbetrieb
Gartendesign & Pflege
Hofbefestigung Maurerarbeiten
Natursteine und vieles mehr ...

Oberndorf 9/1
88634 Herdwangen

mobil. 0171 9944936
mail. patrickknoll@gmx.de

fon. 07557-929845
fax. 07557-929948

MEIN Heggelbach

Versuch einer Chronik – Anmerkungen zu Heggelbach

Hört man den Ortsnamen Heggelbach, so wähnt man sich unmittelbar schon im Süden der deutschen Lande, man denkt an einen kleinen, verträumten Weiler, in dem die Katzen vor Langeweile versuchen, die Mauerkronen zu erwärmen und mit wissendem Blick von oben herab den Fremden oder Ankommenden teilnahmslos begrüßen.

Wer jedoch meint, dass Heggelbach damit schon zureichend gekennzeichnet wäre, der irrt! Der irrt in dem Sinne, dass er nichts davon ahnt, in welchem Ausmaß Heggelbach die alemannische Kulturszene des gesamten Bodenseeraumes gerade hernach dominiert.

Zahlreiche Aktivitäten zu diversen Jahreszeiten legen davon Zeugnis ab; verwiesen sei dabei nur auf das berühmte/berühmte Pfingstfest der Heggelbacher Kulturverantwortlichen, das in seiner Streuung den deutschen Kulturkreis längst verlassen hat. Wem jetzt angesichts dieser zugegebenermaßen etwas reduzierten Betrachtung schon ein anerkennendes „Des glaubsch ja schier itr“ über die Lippen kommt, der sollte sich noch auf einiges gefasst machen:

Nicht nur deshalb, weil die mittlerweile weltweit betriebene Handarbeit, das „Heggeln“ (das hochdeutsche Wort „häkeln“ drückt die damit verbundene Mühsal nur unvollständig aus) hier in Heggelbach ihren Ursprung erfährt, sondern vor allem wegen der großen Söhne der Gemeinde, die in dieser Häufung (in Bezug zur Einwohnerzahl) wohl einmalig auf der Welt sein dürften.

Genannt sei dabei an vorderster Stelle Deutschlands Vorzeigephilosoph G. Friedr. Wilhelm Hegel (das ursprünglich zweite „g“ in seinem Namen wurde ihm von den neidischen Tübingern aus lokalpatriotischen Motiven heraus aberkannt), der zu einer Zeit als Philosoph reüssierte, als die Wissenschaft noch um die Wahrheit stritt.

In literarischer Hinsicht wäre zu nennen Joh. Peter Hebbel, dem von einem schwer legasthenen, fast blinden Beamten auf der Passstelle die beiden „G“ s in seinem Namen auf den Kopf gestellt wurden und der auf Grund dieser Untat bisher nur von geneigten Epigonen als Ortsmitglied zu identifizieren war.

Die musikalische Sensation globalen Ausmaßes repräsentiert jedoch die Großfamilie Bach mit Johann Sebastian an der Spitze, deren Familienname der einzige ist, der noch unverfälscht im Ortsnamen auftaucht und daher auch von einem musikalischen Laien unschwer als genuin Heggelbacher Name zu erkennen ist.

Ungläubige Zeitgenossen, die etwa meinen könnten, dass dies alles Käse sei, die sollen sich einmal vertrauensvoll an Rolf und Karin wenden, die können ihm erzählen, dass Käse nicht alles ist.

Aus Karin's Fundus – Autor unbekannt

MEIN HEGGELBACH

Heggelbach ist zwar ein feststehender Ort, ein kleiner Weiler am Bodensee, aber die Hofgemeinschaft Heggelbach ist immer in Bewegung! Menschen kommen, Menschen gehen, Menschen begegnen sich – und die welche dort leben und arbeiten sind auch bemüht, nicht auf der Stelle zu treten :-)

1997 habe ich meine Lehre in der Landwirtschaft begonnen. So voller Motivation etwas zu lernen und zu tun fing in Heggelbach für mich das Leben erst richtig an. Und es gab viel zu lernen! Nicht nur, hart zu arbeiten, nein – auch ausgelassen zu feiern. Denn das eine ist ohne das andere jeweils auf Dauer nicht wirklich erbaulich. Im Ringen um das Gelingen lernt man natürlich, wenn man will, auch eine Menge über sich selbst. Schliesslich lehrte auch die Zeit, daß es immer weitergeht, egal welche kleineren oder größeren Katastrophen einen auf seinem Weg aus dem Gleichgewicht bringen, umzuwerfen drohen...

Als meine Lehrzeit abgeschlossen war habe ich Heggelbach mit zwei weinenden Augen und schweren Herzens verlassen, um meine Lehr- und Wanderjahre anderswo fortzusetzen. Seitdem sind einige Jahre vergangen – Lehrlinge kommen, Lehrlinge gehen...

Der Zauber der wunderbaren Zeit die ich dort erleben durfte hat mich immer wieder nach Heggelbach gezogen. Und auch heute noch, wenn ich von Seelfingen die Hügel hochkomme, sehe was auf den Feldern gedeiht, spüre ich dieses leichte Krübeln im Bauch – die freudige Aufregung des Wiederkehrens, wie wenn man nach einer großen Reise nach Hause kommt.

Für mich ist Heggelbach ein ganz besonderer Ort! Genau kann ich nicht sagen warum, sind es die Sterne die heller blinken, der Sonnenuntergang der kaum schöner sein kann als wenn man für ein paar Minuten aus der heißen Schlepperkabine klettert und die Beine streckt bevor es mit dem Pflügen weitergeht, die eigenen Grenzen die man spürt wenn man abends totmüde ins Bett plumpst, das soziale Netzwerk das anders trägt als die Anonymität einer Großstadt, das Leben in und mit dem Rhythmus der Natur, oder sind es vor allem die Menschen und das was zwischen ihnen dort lebt und entsteht.

Eva



Auch unser Lehrling Jo Metzeler ist mit dabei

Bodenseearche

Perde kauen Heu, ein putzmunteres Bio-Schwein knabbert frech an einem Notizblock, der gerade so günstig vor dem Koben schwebt und nicht einmal die Ziegen meckern an diesem wunderschönen Herbsttag. Ja, so in etwa stellt man sich eine „Arche“ vor. Eine moderne „Arche Bodensee“ schipperte gestern auch zwischen Meersburg, Überlingen, der Mainau und Konstanz. Das Schiff ist beladen mit Menschen, Tieren, Saatgut, landwirtschaftlichen

Erzeugnissen und wirbt für Artenvielfalt und eine Bodenseeregion ohne Gentechnik. Hinter dem Projekt steht die Initiative „Gentechnikfreie Bodenseeregion“, der rund um den See etwa 200 Organisationen angehören. In Meersburg haben an diesem Morgen rund 20 Unternehmen die zur Arche umfunktionierte Fähre „Fritz Arnold“ gefüllt, viele Bio-Betriebe sind darunter, aber auch konventionelle wie „Reichenau Gemüse“.



Die Arche im Überlinger Hafen

Das S´phinxfest Heggelbach

Ein Fest für die ganze Dorfgemeinschaft

Die Heggelbacher Hofleute sind nicht nur in Sachen Landwirtschaft aktiv: alle zwei Jahre an Pfingsten richtet die ganze Dorfgemeinschaft das beliebte und gut besuchte dreitägige S´phinxfest für das ganze Dorf aus. Es gibt ein großes Kin-

derprogramm, das inzwischen traditionelle „Saukistenrennen“ mit Begleitung durch die örtliche Blaskapelle, ein Sängertreffen, einen Markt und natürlich jede Menge Leckeres zum Essen und zum Trinken!



Unsere Nachbarn Ria, Johann und Richard sind mittendrin



Wir hatten immer unseren Spaß mit den Saukisten



Kistenstapeln, puuuuh ist das hoch!

JAHRESBERICHT 2009

Thomas und die Firma Spanner investierten viel Zeit, um den dauerhaften Betrieb unseres Holzvergasers zu erreichen. Selbst in diesem Winter 2009/2010 tüfteln wir immer noch an einer gleichmäßigen Wärmeerzeugung und deren Verteilung innerhalb unserer Hofgemeinschaft. Mittlerweile ist deutlich geworden, dass ein solcher Prototyp viele Ideen und zeitintensive Arbeit an der Weiterentwicklung benötigt.

Zum neuen landwirtschaftlichen Wirtschaftsjahr am 1. Juli sind Andrea und Florian Reyer nach einem Probejahr in die Hofgemeinschaft eingestiegen. Voraus ging eine intensive Auseinandersetzung mit allen Mitgliedern der Hofgemeinschaft zum Thema Leitbildarbeit, finanzielle Situation des Hofes, Verantwortungsbereiche des Einzelnen sowie Ideen, Vorstellungen und Wünsche für die weitere Zukunft. Das Thema Wohnsituation wurde und wird ebenfalls intensiv bearbeitet.

Im Oktober wurde der Hofgemeinschaft Heggelbach der Deutsche Solarpreis verliehen. Diese Auszeichnung erhielten wir in der Kategorie Landwirtschaft für unser nachhaltiges Energiekonzept in Zusammenhang mit dem Holzvergaser.

JAHRESBERICHT 2010

Zum neuen landwirtschaftlichen Jahr ist Helmut Sterk am 01.07.2010 als neuer Gesellschafter in die Hofgemeinschaft Heggelbach eingetreten. Darüber freuen wir uns sehr! Somit hat sich die Anzahl auf sechs Gesellschafter und deren Familien erhöht, die den Hof gemeinsam führen. Im Sommer hat uns die Geburt von Selma Reyer beglückt, die pünktlich zum 60. Geburtstag Ihres Großvaters zur Welt kam.

Da sich die Hofgemeinschaft immer mehr vergrößert hat, warten wir aktuell auf eine Baugenehmigung für einen Altenteiler, Lehrlings- und Gemeinschaftsbereich. Die Pläne hierfür sind schon sehr konkret geworden und so hoffen wir dieses Jahr mit dem Bau beginnen zu können. Damit wird sich die Wohnsituation verändern und entspannen.

Auch 2010 hatten wir einige Um- und Neubauten. So wurde die bisherige Hackschnitzelhalle zur Abpackung von Zwiebeln und Kartoffeln umfunktioniert. Im Zuge dessen wurden Maschinen für die Aufbereitung und Verpackung sowie Holzgroßkisten zur Lagerung von Gemüse angeschafft.

Für die Hackschnitzellagerung erfolgte ein Anbau an die jetzige Aufbereitungshalle gleich neben dem Holzvergaser. Dieser braucht im Alltag viel Zeit, Engagement und kleinere Umbauten, um funktionieren zu können.

Ein besonders sonniger Tag war, als wir Bauern aus der Region, so wie andere unterstützende Initiativen vom Bodensee, eine gemietete Fähre sinnbildlich in eine Arche verwandelten. Diese Bodenseearche wurde mit allem beladen, was es vor der Gentechnik zu schützen gilt. So waren viele Menschen, Tiere und alle von uns erzeugten Lebensmittel mit an Bord. Diese Aktion fand viel Beachtung in Funk und Fernsehen.



Die Anfänge mit dem Parlatent

sanfte strukturen

Dieses Kult-Bereich gestaltet seit 30 Jahren Hausbauten, Wasserfälle, Becken, Brunnen und Springbrunnen im öffentlichen und privaten Raum – mit Materialien wie Natursteinen, Bruchsteinen und Glas.

„Aus vielen kleinen etwas Großes erschaffen – Stück zu Stück zu Stück.“

Wassal Kallberer – Begründer des Weidenbaus in den 1970er Jahren schuf in Form von Gemeinschaftsaktionen über 70 lebende Weidenwerke und Ackerwerke in vielen Ländern Europas und den USA. Lebendbauwerke aller Art vom Weidenstrauch bis zur Kalkbuche.

In Zusammenarbeit mit Anna Kallberer, Paddy Brock und Johannes Bülh konstruiert und errichtet die Gruppe SANFTE STRUKTUREN lebende Bambuswerke als konstruktive und ästhetische Alternativen zu allen herkömmlichen „Bauwerken“.

Sanfte Strukturen | www.sanftestrukturen.de

