

Arbeit ist sichtbare Liebe.

KALIL GIBRAN

Und wenn ihr nicht mit Liebe arbeiten könnt, sondern nur mit Widerwillen, dann lasst besser eure Arbeit.

Setzt euch ans Tor des Tempels und nehmt Almosen von denen, die mit Freude arbeiten.

Denn wenn ihr mit Gleichgültigkeit Brot backt, backt ihr ein bitteres Brot, das nicht einmal den Hunger zur Hälfte stillt.

Und wenn ihr die Trauben mit Widerwillen presst, dann vergifteten diese den Wein.

Und wenn ihr auch wie Engel singt und Singen nicht liebt,
macht ihr der Menschen Ohren taub für die Stimmen des Tages
und die Stimmen der Nacht.

wieder liegt eine neue Ausgabe der Friedelhäuser Briefe vor Ihnen.

Wenn Sie das Heft aufschlagen, werden Sie gleich bemerken: es ist farbig geworden. Es gibt so viele wunderschöne Bilder von Orten, Menschen, Situationen hier auf dem Hofgut, die wir Ihnen liebe Leser und Betrachter gern einmal in aller Farbenpracht zeigen möchten. Wir hoffen es gefällt Ihnen.

Das Motto des Briefes heißt in diesem Jahr: Arbeit und Freizeit in Friedelhausen. In den letzten Jahren hat sich vieles verändert in unseren Werkstattbereichen: Es gab Umzüge, eine neue Werkstatt ist entstanden, neue Produkte wurden entwickelt, nicht zuletzt sind viele junge Menschen als neue Mitarbeiter zu uns gekommen.

In diesem Heft möchten wir Ihnen unsere Werkstätten und die Mitarbeiter einmal alle vorstellen und sie informieren was in den einzelnen Bereichen produziert wird und wie dort die tägliche Arbeit aussieht. Dabei soll es nicht nur bei den natürlich wichtigen Fakten bleiben, sondern bei unserem Besuch in jeder Werkstatt sind wir neugierig auf interessante Begebenheiten und auf die ganz individuellen Erlebnisse der Mitarbeiter.

Doch was wäre die Arbeit ohne die Freizeit? Das eine lässt sich erst durch das jeweils andere erfahren und auch genießen. Es ist uns ein wichtiges Anliegen, jedem Bewohner eine sinnvolle und mit Freude erlebte Freizeit zu ermöglichen. Wir möchten Ihnen in diesem Heft deshalb auch über die Freizeitgestaltung berichten. Sei es in der Wohngruppe am Abend, in unseren Kursangeboten oder natürlich in Freizeiten und Ferien. Bewusst gestaltete Freizeit heißt für den einen den Besuch des Quan – Dao Trainings, für den anderen ein Spaziergang mit

einem Mitbewohner, für den dritten den Rasen zu mähen, für den vierten einen Kuchen für die Gruppe zu backen. Sie merken schon, die Grenzen zwischen Arbeit und Freizeit dürfen hier auch fließend sein, so wie es für jeden und jede richtig und gewünscht ist.

Ihnen, liebe Leser und Leserinnen wünschen wir, eine schöne *freie Zeit* jetzt im Advent, mit einer Tasse Tee und dem neuen Friedelhäuser Brief!

Inhalt

Die Inklusion der Arbeit	3
Kurzbeschreibung unserer Werkstattbereiche	5
Landwirtschaft – Unsere Kühe – Der neue Schlepper	6
Ein ganz normaler Werktag im Spätsommer	8
Ein Ehrenamt in der Vermarktung	
Ein Hühnerleben in Friedelhausen	12
Die Kräuterwerkstatt	
Ein Schmusehund auf der Wäscheleine	
Kuchen backen für das Hofcafé	
Alles Käse in Friedelhausen	17
Über die Herstellung von Knoblauch-Curcuma Käse	
Von Menschen, Brettern und vier Jahreszeiten	20
Eine wöchentliche Aktivität der Burg-Grppe	22
Lichtmeditation	23
Der Samstagseinkauf	24
Fitness-Training für die Fußball Mannschaft	26
Quan Dao	27
Feier-Abend	28
Ferien im Sauerland	29
Gruppenfahrt vom Schweizerhaus	30
Theater-AG	39

Heute ist wieder einmal einer dieser herrlichen Septembertage, die sich mit einem kühlen, wolkenfreien Himmel ankündigen. Die Täler sind zwar noch in undurchsichtige Nebelschwaden gehüllt, aber über ihnen erstrahlen schon die Hügelspitzen im wärmenden Licht der aufgehenden Sonne. Ein Tag, um den die Friedelhäuser oft beneidet werden.

Der Hof füllt sich, die Arbeit wird bald beginnen. Um 9 Uhr erklingt die Glocke, als Signal zum Morgenkreis. An die 80 Menschen versammeln sich hier zu einem ritualisierten Morgengruß. Die Rollen sind verteilt, die Themen: die Arbeit, die Freizeitangebote, aktuelle Informationen aller Art. Jeder Arbeitsbereich berichtet über die anliegenden Aufgaben, über besondere Ereignisse, beantwortet Fragen. Der Arbeitsbeginn in Form dieser Begegnung ist für jeden Einzelnen eine Möglichkeit, seine Aufgabe in den Zusammenhang des Ganzen zu stellen, sich das Bewusstsein für das Geschehen im Hof zu bilden und Kraft für den Tag zu schöpfen. Der Morgenkreis endet mit einem gemeinsamen Lied.

Eine Facette der *Inklusion* ist der Gedanke, dass menschliche Vielfalt die Normalität ist. Mag sein, dass die heutige Gesellschaft dieses triviale Faktum als eine sozial progressive Erkenntnis versteht. In den anthroposophischen Gemeinschaften, so auch in Friedelhausen, ist dies ein Grundprinzip des Zusammenlebens. Der Morgenkreis ist ein Treffen von sehr unterschiedlichen Menschen (mit und ohne Behinderung), es treten verschiedene Realitäten der Teilnehmer zu Tage, *inklusive* Interaktionen. Schon dieser Arbeitsbeginn ist ein soziales Übungsfeld für die menschliche Vielfalt.

Innerhalb weniger Minuten nach dem Ende der Versammlung leert sich die Burghalle und die Menschen gehen ihrer Arbeit in den Arbeitsbereichen nach. Menschen mit profunden Fachkenntnissen, handwerklichen Fähigkeiten, aber auch schlicht mit Ausdauer und Treue sind nötig, um all die Aufgaben zu bewältigen. Am Tagesende wird heute bilanziert werden: Die Landwirte haben 23 Kühe von der Weide in den Stall zum Melken getrieben, es gab 290 Liter Milch. Die Milch wurde in der Käserei zu Schnittkäse und Quark verarbeitet. Auf dem Kartoffelfeld wurde gerodet. Es war heuer kein gutes Kartoffeljahr. Da hilft auch viel Mühe nicht. Die Knollen sind klein. In der Vermarktung sortierten sie Zwiebeln zum Verkauf, mehrere Kisten voll, die Qualität ist sehr gut. Es wurde der Hof sauber gekehrt, die abgeblühten Sommerblumen geschnitten. Einige befreiten in geduldiger Kleinarbeit das Hofpflaster vom sprießenden Grün. Die Gärtner haben für den Hofladen kistenweise Tomaten und Zucchini geerntet, auch Kräuter und herrliche Herbstblumen. In der Küche sorgten viele Hände dafür, dass 80 Friedelhäuser ein gutes Mittagessen pünktlich auf den Tisch bekamen. Passend zum warmen Wetter gab es heute einen Zypriotischen Salat mit Schafskäse und Baguette. Es musste dafür viel frisches Gemüse geschnippelt werden. Eine große Herausforderung für das Küchenteam. Der Nachtisch, ein türkischer Kuchen, war die Krönung. Die Hauswirtschaft bereitete den Brotteig für morgen, heute wurden viele Kuchen für eine Hofführung gebacken. In der Verwaltung wurden die Monatsabrechnungen der Haushalte geprüft und ausgewertet, Rechnungen an unsere Kunden verschickt, ein neuer Schrank für die Personalakten bestellt. Die Handwerker waren damit beschäftigt, die Räume der künftigen Kräuterwerkstatt zu renovieren. Der Hühnerzaun wurde aufgebaut, die Gänse gefüttert, die Schweine versorgt.

80 Menschen waren unterwegs, waren miteinander verzahnt: *Inklusion* allerorten!



Zum Gesamtbild gehört natürlich auch der weniger sichtbare Bereich der Hilfeleistungen. Gemeint sind hier die Hilfen bei der Körperhygiene, bei den vielen kleinen und größeren Alltagsverrichtungen, auch bei sozialen Konflikten. Diese gehören selbstverständlich dazu, sollen aber für das Geschehen im Hof nicht entscheidend sein. Das ist kein Zufall. Das ist Absicht. Die Normalität soll durch die Vielfalt bestimmt sein. Hier agieren Menschen miteinander. So entsteht im Alltag kein Gefälle zwischen den sogenannten Fachkräften und den Hilfebedürftigen. Das ist mit der Idee der Hofgemeinschaft gemeint.

Ein Nachsatz: Mit der *Inklusion* wird in der öffentlichen Diskussion die Beschäftigung in Erwerbsbetrieben der freien Wirtschaft assoziiert. Die Hofgemeinschaft bietet bisher solche "betriebsintegrierte Beschäftigungs-

plätze" noch nicht an. Zwar werden in der Zukunft für Einzelne solche Möglichkeiten geschaffen. Diese Arbeitsplätze kommen aber nur für diejenigen in Frage, deren berufliche Fähigkeiten und soziale Kompetenzen am oberen Ende der Leistungsskala liegen. Für das Gros der Menschen mit Hilfebedarf wird ein Übergang auf den ersten Arbeitsmarkt aus unterschiedlichen Gründen nicht möglich/sinnvoll sein. Für sie bietet die Hofgemeinschaft den Rahmen, der eine Beteiligung an realen Produktionsprozessen ermöglicht: eine inklusive Beschäftigung.

Das findet sich bestätigt nicht nur in dem jahreszeitlich geprägten landwirtschaftlichen Arbeitsrhythmus in Friedelhausen, sondern auch in der Vielfalt der erzeugten Produkte und in ihrer zertifizierten Demeter-Qualität. Überzeugen Sie sich selbst.

Kurzbeschreibungen unserer Werkstattbereiche

© LANDWIRTSCHAFT

Die Landwirte bewirtschaften 75 Ha Nutzfläche nach den strengen Richtlinien des Demeterverbandes. Neben der Pflege der Weideflächen für die Tiere werden die hofeigenen Futtermittel (Getreide, Ackerbohnen, Heu und Kleegras für die Silage) produziert. Für den Eigenbedarf der Hofgemeinschaft und für die Vermarktung werden Brotgetreide, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Beete und Kürbisse angebaut. 25 Milchkühe liefern die Rohmilch für die Produktion der Käserei. Einige Rinder und 20 Schweine sorgen für ein regelmäßiges Fleisch und Wurstangebot im Hofladen.

Der Schwerpunkt in diesem Werkstattbereich ist die Versorgung der Kühe und Schweine, d.h. das Milchvieh von und zur Weide treiben, Füttern von Kühen, Kälbern und Schweinen, Ausmisten und Einstreuen der Ställe, Mithilfe beim Melken und bei Erntearbeiten auf dem Acker.

© GARTEN

Die Gärtnerei verfügt über 1,3 Ha nutzbare Fläche, inklusive einem Glashaus und einem Folientunnel. Hier werden vielfältige Gemüsesorten, Kräuter, Obst und Blumen für den eigenen Bedarf der Hofgemeinschaft produziert. Auch der Hofladen bietet in der Saison frische Gartenprodukte an.

In der Gärtnerei sind die Mitarbeiter je nach ihren persönlichen Fähigkeiten in alle Arbeiten einbezogen. Von der Bodenvorbereitung über die Aussaat, die Pflege und Ernte bis zur Verkaufvorbereitung der Produkte.

Die Pflege und Gestaltung des Gartens als Naherholungsraum ist eine weitere Aufgabe der Gartengruppe.

OVERMARKTUNGSGRUPPE

Angesiedelt in der Hofscheune ist dieser Werkstattbereich zuständig für die Aufbereitung von landwirtschaftlichen Produkten (Kartoffeln und Feldgemüse, Fleisch und Wurstwaren) für den Verkauf und für die unterschiedlichsten Hof- und Landschaftspflegemassnahmen, z.B. Pflege der Blumenrabatten, Kehrarbeiten, Mähen und Strauchschnitt. Die Mitarbeiter versorgen die Kleintiere (z.Zt. Hühner und Gänse) und sie sind bei Erntearbeiten auf dem Acker aktiv. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Bereitstellung von Brennholz für die hofeigenen Heizanlagen.

O KÄSEREI

Die Mitarbeiter der Käserei verarbeiten täglich bis zu 300 l hofeigene Milch. Die Produktpalette reicht von einer Auswahl leckerer Rohmilchkäse, über Frischkäse, Quark, Joghurt und Sahne. Die Arbeit in der Käserei beinhaltet neben der handwerklichen Herstellung der frischen Produkte auch die Abfüllung und Etikettierung der Milchprodukte, sowie die regelmäßigen Spül- und Reinigungsarbeiten.

Die Produkte der Käserei sind in der Region geschätzt und werden über den Hofladen, die Marktstände, Bioläden, Großküchen und über die Gastronomie vermarktet.

O HAUSWIRTSCHAFT

Die Hauswirtschaftsgruppe sorgt am Vormittag für ein gesundes, vielfältiges und leckeres Mittagessen für alle Friedelhäuser. Die Mitarbeiter der kalten und der warmen Küche produzieren täglich ein Menu mit drei Gängen für bis zu 80 Mittagesser. Die Speisen werden frisch, weitestgehend aus hofeigenen Zutaten hergestellt. Die Arbeitsgruppe in der kalten Küche ist für das Waschen und Zerkleinern des Gemüses, Salates etc. zuständig. In der warmen Küche werden die Speisen fertiggestellt.

Am Nachmittag wird hier von einer zweiten Gruppe Brot gebacken für die Friedelhäuser Haushalte, Kuchen für das hofinterne Café, Gartenprodukte wie Obst, Gemüse und Kräuter konserviert, sowie Imbisse und Kuchen für Besuchergruppen hergestellt. Für den Verkauf im Hofladen werden Suppen und Käsekuchen im Glas zubereitet und weitere Zuarbeiten erledigt.

O JAHRESZEITENWERKSTATT

Diese Werkstattgruppe hat ihre neuen Räumlichkeiten im Untergeschoß des Lindenhauses gefunden. Die Mitarbeiter stellen hier Dekorationsartikel (Mobiles, Steckblumen und -tiere, Türschilder, Weihnachtsschmuck etc.) für jede Jahreszeit her. Jeder Mitarbeiter hat die Möglichkeit, hier sein individuelles Werkstück aus Vollholz oder Sperrholz selbständig zu fertigen, soweit seine Fähigkeiten dies zulassen. Eine weitere Aufgabe der Mitarbeiter ist die Versorgung von Kleintieren, z.Zt. vier Meerschweinchen und eine Schildkröte. Die Produkte der Werkstatt werden im Hofladen und auf Märkten in der Region verkauft.

OKRÄUTERWERKSTATT

Die neue Werkstatt beschäftigt sich mit dem Pflanzen, Ernten, Sammeln und Trocknen von Kräutern, Blüten und Früchten, die zur Teeherstellung geeignet sind. Neben der Bearbeitung der Kräuterbeete im Garten und am Lindenhaus, steht nach der Ernte das Trocknen und Mischen der Kräutertees an. Weiterhin werden in dieser Werkstatt auch Gemüse und Obstüberschüsse aus dem Garten konserviert. Die Produkte aus diesem Arbeitsbereich sind in erster Linie für den Verbrauch in den Friedelhäuser Hausgemeinschaften gedacht.

Unsere kleine Herde umfasst derzeit 23 Kühe der Rasse "Angler Rotvieh". Das Angler Rotvieh ist eine uralte Nutztierrasse und gilt als gefährdete Art, da sie in ihrer Milchmengenleistung nicht mit den modernen schwarz-bunten Rassen konkurrieren kann. Die Tiere sind jedoch sehr vielseitig und werden als 3-Nutzungsrind bezeichnet, d.h. sowohl ihre Milch, als auch ihr Fleisch und ihre Zugkraft können genutzt werden. Sie zeichnen sich weiterhin durch ihre robuste Gesundheit und ihre hochwertige Milch aus. Die Friedelhäuser Kuh gibt jährlich im Durchschnitt 5000 kg Milch bei einem Fettgehalt von 4,99 % und einem Eiweißgehalt von 3,64%. Für unsere Käserei ist das ein sehr hochwertiger Rohstoff, der täglich frisch verarbeitet wird.

In Friedelhausen werden 55 ha Ackerland und knapp 20 ha Grünland bewirtschaftet. Der größte Teil von beidem dient der Fütterung unserer Tiere. Ab Ende April bis in den Oktober werden die Tiere jeden Morgen nach dem Melken auf die Weide getrieben und zum Nachmittagsmelken wieder in den Stall geholt. In den heißen Monaten Ende Mai bis August gehen die Kühe zusätzlich auf die Nachtweide. Für die Kühe bedeutet der Weidegang Licht, Luft und Platz. Das frische Gras, Klee und Kräuter sind das gesündeste Futter für sie. In den Wintermonaten bekommen die Kühe Kleegrassilage, Heu und gequetschtes Getreide aus Weizen, Triticale, Gerste und Ackerbohne. Alle Futterkomponenten werden hier auf dem Hofgut erzeugt.

Bei uns werden die Kühe 10 bis 14 Jahre alt. Zur Zeit ist die Herdenälteste 11 Jahre alt, das bedeutet, dass sie im Lauf ihres Lebens bisher neun Kälbchen geboren hat. Durch ihre lange Lebensdauer in Friedelhausen kennen nicht nur die Mitarbeiter der Landwirtschaft alle Tiere. Auch einige andere Friedelhäuser Bewohner kommen regelmäßig im Stall vorbei und besuchen Inga, Gitty oder Ulme.



Das Highlight in der Landwirtschaft in diesem Jahr war sicherlich die Anschaffung unseres neuen Schleppers.

Dieser lang gehegte Wunsch konnte im September erfüllt werden. Nachdem die beiden vorherigen Modelle 22 Jahre lang auf dem Hofgut gedient haben wurden sie zunehmend reparaturanfällig und die Geräte der neuen Generation passten auch nicht mehr auf die alten Schlepper. Unser neuer Schlepper Fendt Vario 400 ist nun auf dem neuesten Stand der Technik und erleichtert uns so manchen Arbeitsvorgang.

Besonders hervorzuheben ist das stufenlose Getriebe und seine Wendigkeit auf dem Acker. Er ist auch leichter an Gewicht, was eine schonendere Bodenbearbeitung ermöglicht. Eine weitere wichtige Verbesserung ist sein geringerer Treibstoffverbrauch im Gegensatz zu den bisherigen Modellen.

Nicht zuletzt freuen wir Landwirte uns über eine gut gefederte Fahrerkabine mit Klimaanlage und ergonomischen Sitzen.









Morgens um sieben sitzt der Gärtner im Gartenbüro und plant den Arbeitstag. Eine Liste wird angefertigt, auf der alle mitarbeitenden Personen aufgeführt sind, die sich an diesem Tag an der Gartenarbeit beteiligen möchten oder müssen.

Mit dem Blick auf das Barometer werden alle anfallenden Arbeiten auf die Miarbeiter mit ihren individuellen Fähigkeiten verteilt.

Im Hofladen werden Bestellungen erfragt, die es später abzuarbeiten gilt. Anschließend erledigt der Gärtner noch Papierkram im Büro bis eine Mitarbeiterin aus der Verwaltung nach Salbei fragt. Sie klagt über Halsschmerzen, kommt aber trotzdem zur Arbeit.

Nach dem Morgenkreis um neun Uhr in der Burghalle trifft sich die Gartengruppe zur Arbeitsbesprechung vor dem Gartenbüro. Diese beginnt mit einem Gartenspruch der auswendig vorgetragen oder vom Blatt abgelesen wird. Der Gärtner zählt die Anwesenden und stellt fest, dass drei Personen fehlen. Alle überlegen angestrengt, um die Namen der Nichtanwesenden zu ermitteln. Zwei Personen befinden sich bei der Psychomotorik (arbeitsbegleitende Maßnahme), ein anderer Gärtner muss noch im Wohnbereich seine Hausschuhe gegen Arbeitsschuhe tauschen.

Nach der zeitraubenden Recherche begeben sich alle Mitarbeiter auf mehr oder weniger direktem Weg zum Arbeitsplatz. Zwei Mitstreiter sollen den Rosenschnitt am Fußballplatz zusammenrechen. Da auf dem Platz noch ein Ball nach dem letzten Training zurückgelassen wurde, nutzen sie einen unbeobachteten Moment, um ihr Handicap beim Tore schießen zu verbessern.

Eine weitere Gruppe von vier Personen pflückt die Tomaten. Dabei stellt sich oft die Frage nach







dem Reifegrad der Früchte. Ist sie gelb, orange, rot oder noch grün gefärbt? Ist sie weich oder noch schnittfest? Alle diese Unwegbarkeiten gelangen in die Erntekisten und müssen anschließend nach Verwendungszweck sortiert werden.

In der Zwischenzeit werden die ersten Karren mit Rosenschnitt angeliefert und es wird nach dem Bestimmungsort des "Grüns" gefragt. Kommt der Inhalt zu den Schweinen oder wird er zu Ausgang A gebracht oder doch zum Küchenkompost?

Eine weitere Gruppe ist mit der Ernte von Zucchini beauftragt. Der Fahrer des Handwägelchens wird eskortiert von einer Person, die gute Stimmung verbreitet und die zahlreiche Fragen beschäftigt. "Was machen wir heute?"; "Bist du gestresst?" oder "Ich möchte heiraten". Am Ziel angekommen, werden die Zucchini nicht wie vorher drei Mal angemahnt in die Kisten gelegt, sondern hineingedonnert!

Eine weitere Person säubert im Rahmen eines Spezialauftrags einen Weg in den Gemüsekulturen, was den ganzen Vormittag in Anspruch nimmt.

Vier Gärtner sind zur Bodenbearbeitung eingeteilt. Mit einer Radhacke (Radler) sollen sie eine Beetfläche lockern. Schnell kommen sie von dem zugeteilten Areal ab und streifen die angrenzenden Gemüsekulturen. Mittlerweile äußert der heiratswillige Gärtner das Bedürf-

niss auf die Toilette zu gehen. Er wird von einem Betreuer dorthin begleitet und auch wieder abgeholt.

Plötzlich ertönt ein durchdringender Trompetenton – es ist 11.00 Uhr, Zeit für die Frühstückspause. Alle kommen rasch herbeigeeilt, um sich zu stärken und soziale Kontakte zu anderen Mitarbeitern zu pflegen.

Nach der Pause geht es mehr oder weniger motiviert weiter, bis um 12.50 Uhr ein weiterer Trompetenton die Zeit zum Aufräumen bzw. Umziehen ankündigt. Einige wenige schaffen es nicht pünktlich zum Abschlusskreis zu kommen, was von anderen missbilligend zur Kentniss genommen wird.

Um 14.30 Uhr nimmt die Nachmittagsgartengruppe ihre Arbeit auf, in anderer Besetzung, mit Ausnahme von drei Personen die ganztags in der Gärtnerei arbeiten.

Viele Gärtner kommen bei den sommerlichen Temperaturen arg ins Schwitzen, sodass ihnen eine kurze Trinkpause gegen 16.00 Uhr zugestanden wird. Schwierigkeiten bereitet dann die Wiederaufnahme der Arbeit, da viele diese kurze Unterbrechung als Pause ansehen. Da muss der Betreuer als Starthilfe fungieren. Um 17.00 Uhr endet die Arbeit und alle vermitteln den Eindruck, ihr Arbeitspensum absolviert zu haben. Nach dem gemeinsamen Abschlusskreis ziehen die Gärtner zufrieden in den Feierabend.

Im März 2012 erreichte ich das 65. Lebensjahr, mehr als 30 Berufsjahre als Logopädin in der Abteilung für Stimme, Sprache und Kindliche Hörstörungen am HNO-Universitätsklinikum in Marburg gingen zu Ende.

Einige Ehrenämter und das Singen in einem Chor füllten diese neue Lücke zum Teil. – Welche Tätigkeit aber wäre mir eine Herzensangelegenheit, was würde ich gerne tun? Diese Frage arbeitete einige Tage in mir.

Zum Hofgut Friedelhausen gab es seit den Kindertagen meiner Tochter eine Verbindung. Milena Uhlenhoff und Mouna Zitawi waren Waldorfkindergarten Freundinnen. Wenn ich mein Kind gelegentlich von Besuchsnachmittagen bei Milena abholte, bemerkte ich eine grosse Vertrautheit. Ich fühlte mich wohl an diesem Ort. Was war der Grund für dieses gute Gefühl der Geborgenheit, herrschte hier ein guter Geist? War es die Erinnerung an meine Kindheit? Ich bin auf einem kleinen Bergbauernhof im Sauerland geboren und aufgewachsen, vertraut mit Saat und Ernte und harter Handarbeit, aber auch mit viel Freude an und in der Natur.

Kurz und gut, ich rief in Friedelhausen an. Mein erster auditiver Eindruck war eine sehr freundliche, wohlklingende Stimme, später erfuhr ich, dass es Kerstin Fiebiger gewesen war. Ihre nette Art machte mich mutig für das Gespräch mit dem Geschäftsführer Herrn Vaner, den ich in einem Gespräch überzeugen wollte, dass ich für manche Tätigkeiten auf dem Hofgut geeignet sei. Er sagte mir zu, mein Anliegen bei der nächsten Hofkonferenz zu besprechen, ein Hoffnungschimmer!

Wenige Tage später kam ein Anruf: Sie können kommen, sagte Herr Vaner. Ich war für einen Moment sehr glücklich. Mein erster Arbeitstag sollte der 07. Mai sein. Zwiebelstecken auf dem Feld war geplant. Freudig und mit einer gewissen inneren Anspannung machte ich mich





benswerten Weggefährten. Frank holte uns ab und wir kamen rechtzeitig zum Morgenkreis an. So viele Menschen hatten sich in der Burghalle versammelt. Alles war neu für mich. Ich wurde der Vermarktungsgruppe zugeteilt. Irmgard Halbig, eine sympathische, kompetente Gruppenleiterin in meinem Alter, war meine Ansprechpartnerin. Nach und nach lernte ich die jungen Menschen mit denen ich arbeiten durfte, kennen und mögen. In Absprache mit Irmgard pflanzte ich Tagetes, Zinien und Cosmeapflänzchen, pflegte die Beete, schnitt verblühte Rosen ab, machte Blumensträusse für den Jahreszeitentisch in der Burghalle oder half beim Zwiebelstecken und Kartoffelsortieren.

Mein bisher schönstes Erlebnis ergab sich an einem Junitag. Der Himmel war strahlend blau, das Thermometer zeigte sommerliche Temperaturen an. Die Zeit, Vorräte für den Winter anzulegen, war gekommen. Bevor die Landwirte Gras bzw. Luzerne mähen wollten, kam Marco, unser Landwirtschaftsmeister und bat um einige Helfer. Sie sollten eine grosse Wiese nach Rehkitzen absuchen, damit keines versehentlich in das Mähwerk des Traktors geriet. Wir fuhren zu einem entfernt gelegenen Flurstück und stellten uns im Abstand von wenigen Metern auf, gingen mehrmals hin und zurück. Zwei Rehe wurden aufgescheucht und liefen aus einiger Entfernung davon. Wir fanden Lagerplätze aber kein Neugeborenes. Inzwischen war auch der Jagdpächter eingetroffen. Wir waren mit unserer Suche am Waldrand angekommen und wollten unsere Aufgabe beenden. Pllötzlich sah ich ca. drei Meter entfernt ein

Wir haben uns alle so gefreut und waren gerührt beim Anblick dieses kleinen Tierkindes. Nachdem wir es genug bewundert hatten, zog Marco einen gelben Sack aus der Hosentasche, umfasste das Kitz damit und trug es an den Waldrand. Wir waren ziemlich sicher, dass uns die Ricke aus einiger Entfernung beobachtet hatte und hofften, dass sie sich ihres Kindes annehmen würde, sobald wir uns entfernt hat-

ten. Auch der Jagdpächter war sehr froh, dass

dieses Kitz gerettet werden konnte und belohn-

te uns mit einem Geldschein für eine Eisrunde.

Nach den Sommerferien begann schon bald die Ernte der Feldfrüchte. Eine Augenweide waren unsere leuchtend orange farbigen Hokkaido-Kürbisse. Manche hatten sich gut unter den grossen Blättern versteckt, sodass es letztendlich viel mehr waren, als wir zunächst vermutet hatten. Korb um Korb füllte sich. Unser Wagen war schnell vollgeladen und musste zwischendurch immer wieder zum Hof fahren und die wertvolle Ladung im Treibhaus lagern.

Bei der letzten Fuhre nahmen wir Erntehelfer zwischen den Kürbissen Platz. Es war ein gutes Gefühl, am Ende eines Arbeitstages, stolz auf eine so reiche Ernte, nach Hause zu kommen. Ich fühlte mich wie in Kindertagen, wenn wir Geschwister zwischen den Kartoffelsäcken oder den Getreidegarben sitzen durften, während unser Vater den von Kühen gezogen Wagen nach Hause lenkte.

Hundemüde aber glücklich sage ich allen DANKE, dass ich bei Euch sein darf.



Ein Hühnerleben in Friedelhausen ...

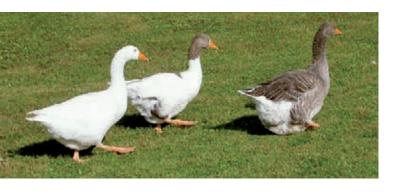
JÜRGEN MÜLLER

... ist wie für uns Menschen nicht immer ganz einfach, das bekamen die Hühner und wir dieses Jahr ganz deutlich zu spüren, aber dazu etwas später ...

Vor ein paar Jahren hatte ein Arbeitskollege die Idee, dass wir hier auf unserem schönen Hofgut doch unbedingt Hühner haben sollten. Diese Idee stieß auf Zustimmung und so bekamen wir schon bald ein mobiles Hühnerhaus mit einer kleinen Schar "Deutsche Sperber", eine wunderschöne vom Aussterben bedrohte Rasse. Die sechs Hühner und der Hahn, den wir auf den Namen Franz tauften, erfreuten die Friedelhäuser, wenn morgens bei Sonnenaufgang ein lautes Kikeriki über das Hofgut schallte. Das mobile Hühnerhaus war eine tolle Sache, von Zeit zu Zeit wechselten wir den Standort. Dann gab es den ersten Rückschlag - ein Huhn wurde Opfer eines Raubvogels. Nun, so ist die Natur, und wir wechselten schnell den Standort des Hauses an einen Platz, wo mehr Bäume und Sträucher Deckung boten.

Dann kam der Winter. Eigentlich nicht weiter schlimm für die Hühner, aber es wurde kälter und kälter, und bei Franz, unserem stolzen Hahn, verfärbte sich plötzlich der Kamm, der sonst dunkelrot ist, bläulich. Wir mussten etwas unternehmen, es sollte doch noch kälter werden – bis zu Minus 20 Grad. Da kam Irmgard auf die Idee, die Hühner in die Vermarktung einziehen zu lassen. Dort waren gut vor der Kälte geschützt. Wir richteten für die Hühner eine Ecke mit ihrem Häuschen ein, und während wir Kartoffeln und Zwiebeln sortierten, leisteten uns die Hühner Gesellschaft, und ihr Gegacker war allgegenwärtig. Als der Winter vorüber ging, durften sie wieder raus, und es wurde wieder ruhiger in der Vermarktung.

Wir wollten gerne noch mehr Hühner – aber aus eigener Zucht. Leider sind Sperberhühner sehr brutfaul; also nahm Adriaan befruchtete Eier mit nach Hause und legte diese in einen Brutschrank. Nach ca. 21 Tagen schlüpften dann die Küken, die unser Kollege in einem speziellen Kasten nach Friedelhausen brachte. Dort



zogen sie in unseren Frühstücksraum in der Vermarktung ein, wo sie in Ruhe langsam heranwachsen konnten, unter den neugierigen Blicken von uns Mitarbeitern. Es war sehr schön mit anzusehen, wie aus einem Küken langsam ein Huhn heranwuchs. Als sie groß genug waren, kamen sie zu den anderen Hühnern.

Dieses Frühjahr bekamen wir dann ein neues Hühnerhaus im Beerengarten, da hier ein Kleintiergehege entstehen soll. Zur Zeit wohnen dort nur die Gänse und die Hühner. Im nächsten Jahr kommen die Meerschweinchen dazu und eine weitere Tierart.

Die Hühner zogen in ihr neues, geräumiges Haus. Wir schnitten ein Loch in den Zaun, damit sie sich weiterhin frei bewegen und nach Herzenslust im nahe gelegenen Wald austoben konnten. Das war für die Hühner auf der einen Seite sehr schön, aber es brachte auf der anderen Seite eine große Gefahr mit sich. Plötzlich fehlte eines und dann kurz darauf wieder eines. Der Fuchs schlich herum und stahl uns die Hühner. So mussten wir sie wieder einzäunen, und sie hatten zunächst einmal Ausgangssperre. Das neue Hühnerhaus ist mit einer automatischen Hühnerklappe versehen, die sich bei Sonnenaufgang öffnet und bei Sonnenuntergang schließt. Der Nachteil daran ist, dass ein Huhn, das abends nicht rechtzeitig ins Haus geht, die ganze Nacht draußen bleiben muss. Und das passierte dann auch und schon war der Fuchs da und wieder war ein Huhn verschwunden. Wir dachten, dass dies eine Ausnahme sei, bis eines Morgens Irmgard nach den Hühnern schaute und zutiefst erschrak. Da lagen zwei tote Hühner im Gehege und eines war ganz fort. Obwohl wir die Umzäunung ringsum gesichert hatten, war es dem schlauen Fuchs gelungen, ins Gehege einzudringen.

Jetzt hatten wir nur noch drei Hühner, die ihre Sommerferien bei Adriaan und seinen Hühnern verbrachten, während wir uns schlau machten, wie wir unser Gehege besser absichern konnten. Nun haben wir einen doppelten Zaun, der



unten herum total zu ist. Außerdem haben wir ein Weidezaungerät gekauft, das den Zaun wie bei einer Kuhweide unter Strom setzt. Unsere Hühner – es waren ja leider nur noch drei – zogen zusammen mit Adrianns Hühnern nach den Ferien wieder in das nun gut gesicherte Gehege ein. Irmgard kontrolliert jeden Abend mit einer Taschenlampe bewaffnet das Hühnerhaus, ob auch alle Hühner darin sind. Zur Zeit sind es wieder acht und ein Hahn, und wir hoffen, dass es so bleibt.

Aber wir lernen aus allem was geschehen ist und wollen, dass unsere Hühner glücklich sind. Wir verwöhnen sie mit allerlei Leckereien und als Dank legen sie köstliche Eier, und der Hahn weckt das Hofgut jeden Morgen mit seinem lauten Kikeriki.



Vor einigen Jahren entstand durch die wachsende Anzahl der Mitarbeiter im Werkstattbereich der Wunsch und die Notwendigkeit für einen weiteren Arbeitsbereich in Friedelhausen. Die Werkstatt sollte sich mit ihren Arbeitsinhalten in die bisherige Landschaft: Landwirtschaft - Garten - Verarbeitung eingliedern können und nicht ein komplett anderes Arbeitsfeld eröffnen. Es sollten Arbeitsplätze mit sehr individuellen Beschäftigungsmöglichkeiten im Innen- als auch im Aussenbereich entstehen. Es sollte Möglichkeiten bieten für eine Tätigkeit sowohl in einer Kleingruppe aber auch einzeln zu arbeiten. Es sollen, wie in allen unseren Werkstattbereichen schöne, brauchbare, gesunde Produkte entstehen.

Diese Vorgaben im Hinterkopf entstand vor einigen Jahren die Idee einer "Kräuter- und Veredelungswerkstatt".

Nachdem die Holzwerkstatt ihr neues Domizil im Lindenhaus bezogen hatte, waren die nötigen Räumlichkeiten frei, um dort in der Nähe unserer Küchen (mit ihnen ist ein intensiver Austausch geplant) die neue Werkstatt einzurichten.

Vorrausschauend wurden bei der Bepflanzung der Grünflächen am Lindenhaus schon Kräuterstauden z.B. Salbei, Zitronenmelisse, Minzen, Thymian etc. in Gruppen gepflanzt. Auch die Gärtner haben schon einige Versuche mit besonderen einjährigen Teekräutern durchgeführt, z.B. türkischer Drachenkopf, Anisysop, griechischer Bergtee, Monarde aber auch Rin-

gelblume, Malven und Zitronentagetes werden zukünftig für Teemischungen angebaut.

Einige Besuche in anderen kräuterverarbeitenden Betrieben gaben Einblick in die möglichen Anbauweisen und Trocknungsmethoden. Gerade bei den Trocknungsmethoden gibt es keine Standardlösung, soviel wurde schnell deutlich. Jeder Betrieb muss hier das zu seinen Produkten, Mengen, Räumlichkeiten und Ansprüchen passende Verarbeitungssystem entwickeln Wir entschieden uns für einen Kondensationstrockner, der zum einen sehr energiesparsam arbeitet, zum anderen ein sehr schonendes und aromaerhaltendes Trocknen ermöglicht. Eine Spende der Margarete und Alfred Schulz Stiftung ermöglichte die Anschaffung eines kompletten Trockenschranks mit allem was dazu gehört.

Nachdem Mitte Oktober der Umbau abgeschlossen war, kann die neue Arbeitsgruppe mit 6 Mitarbeitern beginnen. Geplant ist der Anbau, das Ernten, Trocknen und Mischen von Tees. Auch Wildsammlungen von Früchten und Kräutern sollen im nächsten Frühjahr beginnen. Neben der Teeherstellung wird sich die Gruppe auch mit dem Konservieren von Gemüse und Obst beschäftigen. Neben dem Trocknen, ist hier auch an Einkochen, Einlegen, Herstellung von Suppengewürz, Pestos, Ketchup aus eigenen Rohstoffen gedacht. Die Winterzeit wird jetzt zum Testen der Anlage, zur Planung und Vorbereitung der Arbeiten genutzt. Wir freuen uns jetzt schon auf den nächsten Frühling, wenn wir die ersten frischen Blättchen und Kräuter ernten können.

Schon oft habe ich mir gedacht: "Schön, dass ich den einen oder anderen hier auch mal von einer anderen Seite kennenlerne!"

Dies ist in Friedelhausen so gut möglich, weil hier gearbeitet und gelebt wird - Arbeit und Freizeit an demselben Ort mit denselben Menschen. Manchmal schleicht sich dann auch ein kleines Stückchen Freizeit in die Arbeit hinein und entlockt hier und da ein Schmunzeln.

Ein schönes Beispiel für solch eine Situation ist Oliver Lotze, der langjähriger Mitarbeiter in der Burgküche war und hier für das Aufhängen



der täglichen Wäsche zuständig war. Eines Tages hing sein Schmusehund Rex säuberlich an beiden Ohren festgeklammert neben den nassen Geschirrtüchern. Unklar blieb, was Rex von der Sache hielt, aber jeder andere der vorbeikam musste schmunzeln.





Ein Blick in die Arbeit unserer Küchengruppe von Severin Rommeler, der sein Sozialpraktikum im September diesen Jahres hier absolviert hat.

In der Küche ist es sehr abwechslungsreich. Mal wird gelacht, mal wird gesungen, ab und zu sagt keiner ein Wort, was allerdings selten vorkommt. Aber es geht auch mal sehr hektisch zu, weil das Essen um ein Uhr auf dem Tisch stehen muss. Dabei kann es passieren, dass sich jemand in den Finger schneidet, aber nur kurz getröstet und ein Pflaster drauf und dann geht es wieder weiter. Gemüse schneiden, schneiden und schneiden

.... bis zur Frühstückspause um 11 Uhr. Alle sind erleichtert: Halbzeit! Nun knabbern alle fröhlich an ihren Brötchen.

Wenn die Pause um 11.30 vorbei ist, gehen die Fleißigen wieder mit schwerem Magen an ihre Arbeit. Um die zweite Halbzeit zu überstehen ist dann aber doch noch einiges an Motivation nötig. Wenn alle kräftig mitgearbeitet haben, kann es sein, dass wir früher fertig sind als geplant. Um sich nicht zu langweilen, machen einige mit knurrendem Magen noch einen Spaziergang. Endlich geschafft: das Mittagessen ist fertig!



Wenn an einem Wochenende ein Hofcafé ansteht, dann fängt die Hauswirtschaft an zu backen. Davon möchte ich euch berichten.

Die Kuchen backt einer immer alleine und die Torten werden immer von zweien zusammen gemacht. Bei den Torten macht einer den Teig für den Boden, der dann geteilt wird, und der Zweite macht die Creme, damit die auf dem Tortenboden verteilt werden kann. Wenn die Torte fertig ist, kommt eine Verzierung drauf und damit sie frisch bleibt wird sie bis zum Hofcafé in den Kühlschrank ins Hofcafé gestellt.

Bei den Kuchen sieht das Programm anders aus. Der, der einen Kuchen backt sucht erst mal ein gutes Rezept aus, dann holt er alle Zutaten die er braucht und dann fängt er an, den Teig zuzubereiten. Wenn der Teig fertig ist, wird er kurz zur Seite gestellt, damit man die Kuchen-



form nehmen kann um diese einzufetten. Ist das erledigt, wird der Teig in die Form eingefüllt, die dann zum Backen in den Ofen gestellt wird. Wenn der Kuchen fertig ist, wird er aus dem Ofen geholt und zum kalt werden lassen in der Küche hingestellt. Ist der Kuchen schließlich kalt geworden, wird er von dem, der ihn gebacken hat aus der Form gestürzt und auf einen Kuchenteller gestellt zum verzieren. Verziert wird der Kuchen mit einem Schokoladenguss und anschließend kommen noch Zuckerstreusel drauf, damit er zum Anbieten sehr schön ist. Ist die Verzierung fest geworden wird der Kuchen plus Kuchenteller ins Hofcafé gebracht und in den kleinen Kühlschrank gestellt.

Am Samstag kann man sich von den Kuchen und Torten aussuchen was man gerne möchte und essen, dazu kann man Kaffee, Kakao oder Cappuccino trinken und den Tag genießen.

