

„Alles ist mit allem verknüpft“



Arbeiten auf dem Bauernhof: Manuel Schlafke und Malte Baumgart (o.l und u.r.), Leoni Wnkemann (o.r.), Sascha Posimowsky (u.l.) und Jürgen Bonneck (u.m.)

Thema: Ökologischer Bauernhof schafft Werkstatt eigenen Typs
 Einrichtung: Der Hof e.V.
 Ort: Isenbüttel bei Gifhorn

ES IST DER BEGEHRTESTE Arbeitsplatz auf dem Hof. Manuel Schlafke sitzt auf einem Stuhl am mobilen Hühnerstall, weit weg vom Haupthaus, und beobachtet. Unablässig in seinem Visier: 350 Hühner im Freilandgehege, über ihnen nichts als der blaue Himmel. Meistens jedenfalls, denn der junge Mann passt gut auf: Allzu schnell könnten die Hühner fette Beute für Habicht und Fuchs werden. Immer ist ein Beschäftigter hier, auch in den Pausen, und sorgt für Schutz vor hungrigen Räufern. „Das Bewachen steht hoch im Kurs, weil man sich mal zwischendurch ausklinken kann“, erklärt Roland Bursian, Geschäftsführer des Hofes.

Mitten im Irgendwo zwischen Gifhorn und Wolfsburg liegt das 6.500-Seelenstädtchen Isenbüttel und gerade mal einen Kilometer Luftlinie entfernt: Der Hof e.V. Er ist Bioland-zertifiziert und ein Demonstrationbetrieb ökologischer Landbau mit Viehhaltung – Schweine, Hühner und saisonal auch Enten und Gänse –, Gemüseanbau und Pferdepenion, einem Hofladen und sonntäglichem Hofcafé. Und er ist eine Kleinwerkstatt mit 24 Arbeits- und 16 Wohnheimplätzen. Viermal in der Woche verkauft ein Dreierteam – meist zwei Beschäftigte und ein Betreuer – die Produkte des Hofes, Eier, Fleisch und Gemüse, auf Märkten in der Region. Sein Konzept schert sich dabei nicht ums „Zwei-Milieu-Prinzip“, seine Beschäftigten arbeiten weitgehend selbstständig. Sie rotieren mehrmals im Jahr durch alle Bereiche der Hof-Arbeit. Und sie sind extrem gut in den Sozialraum vernetzt. Hier, am Südrand der Lüneburger Heide, kennt jeder den Hof.

Mittendrin im prallen Leben Vor 18 Jahren von einer Elterninitiative gegründet, sollten die Söhne und Töchter der Gründer auf dem Hof draußen und naturnah arbeiten können, mit viel Platz und vielen Tieren. Von Anfang an verfolgten sie ein Konzept, das größtmöglichen Kontakt zwischen Menschen mit und Menschen ohne Behinderung erlaubt. Jede Woche kommen Besuchergruppen, Schulklassen, die Landfrauen auf den Hof, die ökologischen Landbau aus↓

↓ nächster Nähe betrachten wollen. Oder der Reitverein gleich nebenan, dessen Halle fürs therapeutische Reiten, Voltigieren und Special-Olympics-Training mitgenutzt wird, alle naslang kommen und gehen Pferdeinsteller und Hofladenkundschaft. „Jeder unserer Beschäftigten hat ständig Kontakt zu Nichtbehinderten, die meisten sind mobil und radeln auch schon mal eine Strecke zum Ort“, erzählt Roland Bursian. Der Hof ist gut integriert ins Gemeindeleben, eng verbandelt mit Nachbarn, Anwohnern, Isenbüttlern: Man engagiert sich beim Adventsmarkt, die Treckerfreunde Isenbüttel kommen zum Hoffest, dafür liefert der hofeigene Bratwurststand Gaumenfreuden auf dem örtlichen Dreschfest. Beim Hofbuffet alle drei Monate mit 50, 60 Gästen sind immer Paten aus der Nachbarschaft dabei, die ihr Metier präsentieren und Führungen machen: der Jagdverein, eine Textilwerkstatt, der örtliche Imker. Wenn etwas kaputtgeht, werden Isenbüttler Handwerker beauftragt. „Danach haben wir wieder einen neuen Praktikumsplatz für einen unserer Beschäftigten“, grinst Bursian. „Viele machen draußen Praktika. Aber es ist schwierig, sie sozialversicherungspflichtig zu vermitteln. Denn landwirtschaftliche Arbeitsplätze haben mittlerweile hohe Anforderungen durch die Digitalisierung.“ Und: In der Region gebe es nur noch wenige Haupterwerbslandwirte.

Wohnen und arbeiten unter einem Dach
„Wir haben uns ganz bewusst gegen das Zwei-Milieu-Prinzip entschieden, denn unser Normalitätsprinzip, unsere Ausrichtung ist Bauernhof“, sagt der Hof-Chef. „Auf dem gehören Wohnen und Arbeiten zusammen. Das ist auch bei uns so. Der Hof ist das Zuhause, und wenn die Sau ferkelt, und das machen die meistens nachts, geht einer der Beschäftigten hin und guckt. Alle fühlen sich verantwortlich für die Tiere, für den Hof.“ Alle bringen sich ein, die Arbeit ist anstrengend, aber auch erfüllend.

Lars Bührig sieht es genauso, obwohl er vor ein paar Jahren mit zwei Kollegen in einer betreuten WG in Isenbüttel zusammengezogen ist. Auf die Frage nach seinem Beruf antwortet er schnaubend: „Na, Landwirt!“ Ist doch klar, oder? Ihm war es mit der Zeit auf dem Hof zu eng geworden, und mit der wachsenden Selbstständigkeit bei der Arbeit wuchs der Wunsch, auch „draußen“ allein klarzukommen. So ging es auch sechs anderen Beschäftigten, die nach und nach ausgezogen sind und die sich dennoch nicht

weniger als Bauern fühlen. Auch Kirsten Bober wohnt seit Kurzem betreut allein. „Die anderen haben vom Draußenwohnen erzählt. Darüber habe ich nachgedacht, dann mit ihnen und schließlich auch mit dem Chef gesprochen. Er fand das gut. Es hat gedauert, aber jetzt habe ich die richtige Wohnung. Die ist ein Sechser im Lotto“, strahlt sie voller Stolz. Anders sieht es Manuel Schlafke, der seit zwölf Jahren auf dem Hof wohnt, die Tiere liebt und hier bleiben will, „bis ich alt und grau bin“.

Selbstständiges Arbeiten in der WfbM Aliko Patropoulos sei, so heißt es, Kaninchenflüsterin: „Weil ich mit ihnen gut umgehen kann. Nur ich hole sie aus dem Stall und zeige sie den Besuchern“, erzählt sie. „Morgens weiß jeder, was er als Erstes zu tun hat, Pferde rausbringen oder Schweine und

Hühner füttern, das ist immer das Gleiche. Ich versorge zuerst die ältesten Pferde auf der Koppel neben dem Parkplatz. Und danach ist Arbeitsbesprechung, was heute alles zu tun ist und wer wo arbeitet.“

Selbstständiges Arbeiten, allein oder in Teams, ist in WfbM noch ungewöhnlich, aber erklärtes Ziel auf dem Hof und zugleich unabdingbar: Denn die zwei Landwirte mit SPZ und eine Helferin mit einer halben Stelle haben gar nicht die Zeit, als Anleiter überall dabei zu sein. In den Teams arbeiten grundsätzlich Beschäftigte mit hohem und weniger hohem Unterstützungsbedarf zusammen. Nicht immer klappe das selbstständige Arbeiten, „aber wir haben aus Erfahrungen gelernt und bauen keine schwierigen Kulturen wie Erdbeeren oder Rosenkohl an“, lacht Bursian. Immer wieder schulen die Landwirte auch im Arbeitsbe-



Action am Kartoffeldämpfer: Leoni Winkelmann (o.l.); im Hofladen: Michaela Sielski (o.r.) und im Gewächshaus: Celina Scholz, Sascha Posimowsky und Lars Bührig (v.l.)

„Unser Normalitätsprinzip, unsere Ausrichtung ist Bauernhof“

ROLAND BURSIAN, GESCHÄFTSFÜHRER DER HOF E.V.

↓ reich. Auf dem Hof gibt es keine Gruppenleiter und extrem flache Hierarchien. Roland Bursian ist als Geschäftsführer in Personalunion auch Werkstattleiter, Wohnheimleiter, Verwaltungsleiter und auch Fachdienst. Der Personalschlüssel liegt deutlich über dem Schnitt von 12:1: Zusätzlich arbeiten im Haus ein Koch, eine Hauswirtschafterin und im Hofladen Verkäuferinnen. Ein auf 450-Euro-Basis angestellter Metzger schlachtet einmal in der Woche und verarbeitet das Fleisch auf dem Hof, immer sind Beschäftigte eingebunden. Gearbeitet wird an 365 Tagen im Jahr. Schließungszeiten? Bursian schüttelt den Kopf. „Wer Weihnachten dran war, muss Ostern und Pfingsten nicht arbeiten, das gilt für Beschäftigte, Landwirte, Betreuer.“ Es gibt einen Spätdienst bis 18:30 Uhr, weil Tiere auch abends noch versorgt werden müssen. Wer sonntags arbeitet, hat

montags frei. Wochenarbeitszeit: maximal 40 Stunden.

Gesamtzusammenhänge verstehen Das Gebot der Nachhaltigkeit und der ganzheitliche Aspekt von Arbeit ziehen sich durch das Hof-Konzept wie ein roter Faden. „Man kann nicht hier arbeiten und nur einen Teil sehen. Morgens fragt der Koch den Landwirt: Was hast du für mich? Und nach dem Frühstück ernten die Beschäftigten ‚ihren‘ Salat, den sie in der Küche zubereiten und mittags auf dem Teller haben. Alles ist hier miteinander verknüpft“, erklärt der Hof-Chef.

Deswegen wird auf dem Hof ein besonderes Arbeitsmodell gelebt. Alle Beschäftigten haben ihren angestammten Einsatzbereich in der Land- oder Hauswirtschaft, in der Vermarktung oder im Verkauf – neun Mo-

nate im Jahr. Dreimal einen Monat lang aber wechseln sie in die anderen Bereiche, damit sie eben nicht nur einen Teilaspekt von „Hof-Arbeit“ erleben. Arbeitsteilung ja, aber nicht ohne den Gesamtzusammenhang „vom Ferkel zum Schnitzel“: Ein leckerer Salat aus eigenem Anbau macht stolz. Jobrotation hilft auch, Neues in der Praxis und damit intensiver zu schulen: an einer neuen Maschine oder mit einem neuen Rezept. Vor allem aber dient sie dazu, „den Respekt vor der Arbeit der anderen zu bewahren“, erklärt Roland Bursian. Die Jobrotation schärft den Blick für Zusammenhänge und die Vielfältigkeit der Arbeit.

Hartmut Böttcher arbeitet seit „Urzeiten“ auf dem Hof in der Landwirtschaft und ist jetzt wieder einen Monat in der Hauswirtschaft. Das ist schön, sagt er. „Da kann man was lernen, nämlich Kochen, auch für die WG, und naschen kann man auch. Ich helfe auch dem Schlachter, wir machen Wurst und Mett, ich lerne jedes Mal dazu. Jetzt gibt es viel Grillfleisch. Das ganze Schwein wird verwurstet, Schinken räuchern wir selbst. Und Eier verkaufen wir frisch auf dem Markt. Es ist ein bisschen teurer, aber das macht nichts, wenn man weiß, wo es herkommt.“

Bio und regional Leoni Winkelmann, Sascha Posimowsky und Malte Baumgart sind heute fürs Schweinefutter zuständig, sie stehen am Kartoffeldämpfer und kippen die gegarten Kartoffeln in Schubkarren. „Dabei muss man gut aufpassen, die Kartoffeln sind richtig heiß!“, meint Leoni Winkelmann. Zur Schweinehaltung gehören ein Eber, sechs Sauen und reichlich Ferkel, zu denen die drei mit den Schubkarren losziehen.

Produkte mit Bioland-Zertifikat „sind bei den Kunden stark nachgefragt“, meint Bursian. Um die Kriterien zu erfüllen, stehen die Schweine auf der Weide, bekommen hofeigenes Futter und Schlachten, Verarbeiten und Verkaufen finden regional innerhalb eines Zehn-Kilometer-Umkreises statt. Wie ökologische Landwirtschaft funktioniert, interessiert viele Besucher: „Wir bekommen inzwischen so viele Anfragen, dass wir Gruppen schon absagen müssen. Mehr als zwei oder drei pro Woche gehen einfach nicht.“ Bei der Betreuung der Gruppen sind zusätzliche Arbeitsplätze entstanden. Lars Bührig ist morgens zwar als Erstes im Pferdestall, „aber ich mache auch Hofführungen, wenn Besuchergruppen kommen. Oder helfe bei Kindergeburtsstagen“. Kirsten Bober ist meist in der Wäscherei, „das kann auch nicht ↓

Kann nicht auf dem Hof arbeiten und nur einen Teil sehen: Hofchef Roland Bursian. Selbstverständlich: ein eigener Briefkasten



„Unter den Werkstätten sind wir die Exoten“

ROLAND BURSIAN, GESCHÄFTSFÜHRER DER HOF E.V.

↓ jeder“, lacht sie, „aber ich bin auch in der Küche und mache Frühstück für die Besuchergruppen.“ Sie sei „seit einer Ewigkeit hier, 16 Jahre! Hier, das ist eine Oase.“

Das Konzept ist stimmig In der Pferdepenion versorgen und pflegen die Beschäftigten 20 Pferde. Das sind sichere Einkünfte für den Hof. Es gibt keine festen Vertragspartner, die in großem Stil Waren abnehmen würden, der Hof produziert für den Endverbraucher: „Das ist im Tagesgeschäft zwar wenig planbar“, meint Bursian. Grundsätzlich sei der Hof aber sehr gut platziert am regionalen Markt, geworben werde mit guten Produkten. Das klappt, weil es insgesamt stimmig sei: Schon auf dem 50-Meter-Weg vom Parkplatz zum Hofladen sind Eltern und Kinder begeistert, „weil sie sehen, was hier mit Mensch und Tier los ist. Und auf die erste Biomöhre aus dem Hofladen folgt dann der Kindergeburtstag hier bei den Tieren. Wir haben schon eine Garantie für den Absatz und müssen nicht jede Woche bangen.“

WfbM-Anerkennung durch Verbundvertrag Dass der Hof in Isenbüttel mit 24 Arbeitsplätzen die Anerkennung als Werkstatt bekam, verdankt er einem Verbundvertrag mit der Lebenshilfe Gifhorn (gemäß § 15 WVO). „Der Hof ist rechtlich unabhängig. Im Verbundvertrag ist ein gemeinsamer Fachausschuss festgelegt und auch, dass wir uns keine Konkurrenz machen: Wir machen Bauernhof und sie VW. Aber natürlich tauschen wir uns aus“, erklärt Roland Bursian.

Darüber hinaus kooperiert der Hof im Berufsbildungsbereich mit der Lebenshilfe. „Im BBB sind die Teilnehmer vier Tage in der Woche bei uns formal auf einem Außenarbeitsplatz und einen Tag in Gifhorn zum Bildungstag. Weil alle die Chance haben sollen, im Anschluss an den BBB hierher zu wechseln, haben wir nur zwei Teilnehmer gleichzeitig.“ Immer wieder hat der Hof im Laufe der Zeit Arbeitsplätze aufgestockt, seit er 1999 mit 16 Plätzen startete. „Die Kooperation mit der Lebenshilfe sichert unseren Nachwuchs.“ Auch im Netzwerk alma (s. KK 2/2013) arbeitet der Hof mit anderen „Grünen Werkstätten“ zusammen: „Es gibt sonst kein organisiertes Netzwerk für den Austausch über das Thema Landwirtschaft und Menschen mit Behinderung. Auf einer Bio-Land-Tagung sind wir die Exoten ebenso wie auf einer Werkstatt-Tagung.“

Ans Alter denken Die Beschäftigten reiten „ihre“ Pferde, sie essen ihr Essen, das sie anbauen und ernten, und es ist ihr Hof. Auf dem haben sie lebenslanges Wohnrecht. Noch ist keiner der Beschäftigten und Bewohner im Rentenalter, aber „wir planen schon für ein altersgerechtes Wohnen auf dem Hof. Und weil die, die draußen wohnen, sicherlich nicht wieder hierherziehen, beteiligen wir uns an einem Senioren-Wohnprojekt der Gemeinde Isenbüttel“, erzählt Roland Bursian und denkt schon weiter: „Dort können wir nicht nur Wohn-, sondern auch neue Arbeitsmöglichkeiten für unsere Beschäftigten erschließen.“

Für WfbM gelten gemeinhin enge Spielregeln: Sie müssen mindestens 120 Beschäftigte aufnehmen, einen genau festgelegten Personalschlüssel vorweisen, einen BBB vorhalten, Wohnen und Arbeiten trennen. Genau das alles macht der Hof in Isenbüttel nicht. Er ist so erfolgreich, weil er sich über die starre Werkstätten-Reglementierung hinwegsetzt und mit den Vorgaben freizügig umgeht: Eine – dank Verbundlösung – kleine Werkstatt, die flexibel ist und Personal nach Bedarf und nicht nach Schlüssel beschäftigt, die keinen eigenen BBB vorhält, aber über eine Kooperation ins Haus holt, und ganz bewusst Wohnen und Arbeiten unter einem Dach lebt. Statt draußen im Industriegebiet, ist der Hof mittendrin im Leben und bietet seinen Beschäftigten sinnvolle, gute Arbeit, weitgehende Selbstständigkeit und eine hohe Lebensqualität.

Als Bursian vor acht Jahren – aus der Großstadt – auf den Hof kam, übergaben ihm die Beschäftigten einen Wunschzettel. Ein Swimmingpool stand da obenan, dass sie ausziehen können, dass er länger bliebe als seine Vorgänger und mehr Zeit für sie habe. Der Swimmingpool fehlt noch, aber sonst? Eine Oase, wie Kirsten Bober sagt. Es funktioniert, weil alle es wollen. GG ■

KONTAKT
Der Hof e.V.
Roland Bursian, Geschäftsführer
Zum Hof 1, 38550 Isenbüttel
Tel.: 05374 9557-0
der-hof@t-online.de
www.der-hof-isenbuettel.de

Julien Mayeur: „Das Herz des Kaffees ist das Rösten“

EIGENTLICH BIN ICH JA TEETRINKER. Obwohl ich Halbfranzose bin. Als meine Mutter nach Berlin zurückging, bin ich mitgegangen. Das gefiel mir sehr gut und ich bin hier geblieben. Seit anderthalb Jahren bin ich bei faktura, nach neun Monaten in der Bonbonmanufaktur habe ich in die Kaffeerösterei gewechselt. Das war Zufall und seitdem trinke ich auch Kaffee. Ich habe mich informiert, es ist nicht ungesund, und ich habe echt Freude daran. Ich finde die Kaffeekultur sehr interessant, es gibt viel zu wissen, und wir – ein Kollege und ich – lernen hier alles vom Anbau bis zu Baristafähigkeiten. Wir haben einen kleinen Röster für 500 bis 800 Gramm, den nutzen wir viel zum Lernen und Trainieren, aber auch Ausprobieren, wenn wir neuen Rohkaffee bekommen. Denn jeder Rohkaffee verhält sich anders während des Röstens, je nach Feuchtigkeit und Herkunft. Rösten ist ein Handwerk, es gibt nicht viel Lernmaterial, aber unsere Chefin vermittelt viel und bindet uns bei allen Schritten ein.

Wichtig beim Rösten sind Temperatur und Zeit, aber je nachdem, wie das Wetter ist und wie viel Restfeuchtigkeit im Kaffee steckt, muss man länger oder kürzer rösten, 13 bis vielleicht zu 19 oder 20 Minuten. Wir rösten im Trommelröster, das ist eine schonende und langsame Röstung, die macht den Kaffee viel bekömmlicher, weil sich dann die magenunverträglichen Stoffe verflüchtigen können.

Für größere Mengen haben wir uns bei einem anderen Röster eingemietet, dort röstet unsere Chefin. Mein Kollege und ich lassen den Kaffee ein und wieder aus, suchen nach verkohlten Bohnen, die in der Trommel stecken geblieben sind, denn die können den ganzen Kaffee verderben. Das machen wir, wenn der Kaffee nach dem Röstvorgang im Kühlsieb ist. Die Bohnen müssen beim Auslassen schnell auskühlen, weil sonst der Röstprozess in der Bohne weitergeht. Dann füllen wir den Kaffee in sogenannte Hobbocks, das sind Blecheimer mit einem Ventil, in denen transportieren wir den Kaffee zurück zu faktura.

Das Herz des Kaffees ist das Rösten, für mich ein Riesenspaß, aber auch das Schwierigste überhaupt, denn man braucht viel Gespür dafür, wann der Röstprozess fertig ist. Da muss ich noch ein bisschen lernen und meinen Geschmack schulen. Deshalb machen wir auch Sensoriktests: süß, sauer, salzig, bitter. Zurzeit entwickeln wir einen neuen Crema-Kaffee, da probieren wir viel und ich röste auch. Wir verkosten und beurteilen ihn, und dann wird entschieden, was gemischt, also geblendet wird.

Mit dem Geschmack verhält es sich ein bisschen wie Wein, es kommt auf das Terroir an, wo der Kaffee wächst, auf den Boden, das Land. Man lernt und weiß dann, wie der Kaffee aus Mexiko meistens schmeckt oder der aus Nicaragua, Sumatra. Am besten schmeckt mir gerade Kaffee aus Äthiopien. Hier in der Firma trinke ich den Kaffee immer schwarz, natürlich, weil der Geschmack unverfälscht sein muss. Zuhause trinke ich mit Milch. Die Arbeit ist sehr vielseitig: Wir blenden den Kaffee, mahlen

ihn je nach Aufbrühhmethode, verpacken ihn und weil Vertrieb dazugehört, versenden wir Pakete. Außerdem erledigen wir die Datenerfassung. Kaffee-Spezialist bin ich noch nicht, dazu braucht es zwei bis drei Jahre, das dauert bei mir noch ein bisschen. Allein traue ich mich noch nicht an den großen Röster.

Was mir gefällt, ist, dass wir hier Biokaffee verarbeiten, der fair und direkt gehandelt wird. Das passiert über eine Kooperative. Die Bauern bekommen so etwa 60 Prozent der Ernte vorfinanziert, damit sie ihre Saisonarbeiter bezahlen und ihre Kinder zur Schule schicken können. Pro Pfund bekommen die Bauern ungefähr 50 Cent mehr als bei nur fair gehandeltem Kaffee. Mir liegen Umwelt und Nachhaltigkeit sehr am Herzen. Also, hier zu arbeiten, das ist mir ganz viel wert. ■



Schulen ihren Geschmack: Julien Mayeur und sein Kollege Michel Younan (v.r.)

KONTAKT faktura gGmbH, Christine Kluziak, Kaffeemanufaktur
Rungestr. 17, 10179 Berlin, Tel.: 030 280427718
kluziak@faktura-berlin.de www.faktura-berlin.de