

Leseprobe



Autor: Maria Radziwon

Unser Leben auf dem Bergbauernhof

Zwischen Himmel und Erde

144 Seiten, 20 x 22,5 cm, gebunden, farbige Abbildungen

ISBN: 9783746266954

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2024



MARIA RADZIWON

Unser *Leben*
auf dem
Bergbauernhof

Zwischen Himmel und Erde

benno

Bildnachweis

S. 5-7, 8/9, 19, 45: © stock.adobe.com/asetrova (Blumen), S. 6: © stock.adobe.com/kamenuka (Äpfel), S. 7, 16-18: © stock.adobe.com/tomr (Schnee), S. 8/9: © stock.adobe.com/Laura Pashkevich, S. 11: © stock.adobe.com/vectorpocket, S. 12-15, 56, 123, 124: © stock.adobe.com/big_and_serious, S. 15: © stock.adobe.com/ArtYourStory (Wespennest), S. 19: © stock.adobe.com/haidamac, S. 20: © stock.adobe.com/JULA, S. 21-23: © stock.adobe.com/Daniel Berkmann (Spuren), S. 21, 25: © stock.adobe.com/pronick (Küken, Huhn), S. 23, 27: © stock.adobe.com/unorobus, S. 26: © stock.adobe.com/asetrova, S. 29: © stock.adobe.com/Turaev, S. 29: © stock.adobe.com/Annika Gandelheid, S. 30/31, 74/75/90: © stock.adobe.com/berdsigns (Bienen), S. 31: © stock.adobe.com/Lelakordrawings, S. 30, Foto 3: © stock.adobe.com/Oleksandr Kotenko, S. 32: © stock.adobe.com/Irina (Petersilie), © stock.adobe.com/Natalya Levish (Schnittlauch), © stock.adobe.com/foxyliam (Giersch), © stock.adobe.com/eflstudioart (Fotos), S. 33: © stock.adobe.com/Chetna, S. 35: © stock.adobe.com/ninafe-dorova, S. 37 Illustrationen: © stock.adobe.com/lunocko, Fotos: 1 © stock.adobe.com/Mara Zemgaliete, 2: © stock.adobe.com/maho, 3: © stock.adobe.com/M.studio, S. 39: © stock.adobe.com/jeystyle, S. 40: © stock.adobe.com/big_and_serious, S. 41: © stock.adobe.com/unorobus (Gießkanne), © stock.adobe.com/asetrova (Handschaufel), © stock.adobe.com/acrogame (Frühbeet), Fotos: 1 © stock.adobe.com/geografi ka, 2: © stock.adobe.com/Марина Гарашенко, S. 42: © stock.adobe.com/Галина Никулина, S. 45: © stock.adobe.com/izzzy71, S. 47: © stock.adobe.com/byrdyak, S. 48: © stock.adobe.com/kuco, Foto: © stock.adobe.com/ON-Photography, S. 49: © stock.adobe.com/macrovector (Küchenutensilien), © stock.adobe.com/Sketch Master (Rhabarber), © stock.adobe.com/Jameela (Honig), Fotos: 1 © stock.adobe.com/kab-vision, 2: © stock.adobe.com/A_Lein, S. 50/51: © stock.adobe.com/Татьяна Петрова (Klee), S. 51: © stock.adobe.com/Anna Davidenko (Marienkäfer), © stock.adobe.com/aksol (Schmetterling), S. 53-55: © stock.adobe.com/barbulat, S. 57 Illustrationen: © stock.adobe.com/vaneeva, Fotos: 1 © stock.adobe.com/vaivirga, 2: © stock.adobe.com/Nelea Reazanteva, S. 59: © stock.adobe.com/Marina, S. 60: © stock.adobe.com/Visual Generation, S. 61 Illustrationen: © stock.adobe.com/artbalitskiy, Fotos: 1 © stock.adobe.com/Slawomir Fajer, 2: © stock.adobe.com/Anna Fedorova, 3: © stock.adobe.com/BillionPhotos.com, S. 62/63, 70, 71, 137: © stock.adobe.com/vaneeva, S. 65: © stock.adobe.com/MIRARTilustrations (Sonne), © stock.adobe.com/Татьяна Петрова (Hut), Fotos: © stock.adobe.com/iuliia_n, S. 66: © stock.adobe.com/arxichtu4ki, S. 68 Illustrationen: © stock.adobe.com/Nataliya Dolotko, © stock.adobe.com/jenesesimre, Fotos: 1 © stock.adobe.com/Heike Rau, 2: © stock.adobe.com/ekramar, 3: © stock.adobe.com/photofranz56, S. 69: © stock.adobe.com/Natalia, S. 71: © stock.adobe.com/Vector Tradition (Paprika, Karotten, Aubergine), © stock.adobe.com/Paint_art (Kartoffeln), Foto 1: © stock.adobe.com/fotofreaks, Foto 2: © stock.adobe.com/Daisy Daisy, Foto 3: © stock.adobe.com/babsi_w, S. 72: © stock.adobe.com/Style-o-Mat, S. 74/75/90: © stock.adobe.com/Jameela, S. 77-79, 90/91, 127, 140, 144: © stock.adobe.com/aksol, S. 77: © stock.adobe.com/Annika Gandelheid (Feuer), S. 80: © stock.adobe.com/liubov, S. 81, 83: © stock.adobe.com/kamenuka (Korb, Baum), S. 81, 82: © stock.adobe.com/Sketch Master (Apfel), S. 81 Fotos: 1 © stock.adobe.com/Kirsten, 2: © stock.adobe.com/Pixel-Shot, S. 84 Illustrationen: © stock.adobe.com/Paint_art, © stock.adobe.com/macrovector (Salz) Fotos: 1 © stock.adobe.com/kabvision, 2: © stock.adobe.com/Nelly Kovalchuk, S. 85, 107: © stock.adobe.com/JazzInDigi, S. 86, 115: © stock.adobe.com/berdsigns, S. 89, 94: © stock.adobe.com/nikiteev, S. 90: © stock.adobe.com/nikagraphic (Pinzette), S. 91: © stock.adobe.com/desertsands (Stöcke), S. 92/93: © stock.adobe.com/NewDesigns, S. 95 Illustrationen: © stock.adobe.com/nurofi na, © stock.adobe.com/alhontess, Fotos: 1 © stock.adobe.com/Glevalex, 2, 3: © stock.adobe.com/Heike Rau, S. 96: © stock.adobe.com/Paint_art, S. 97: © stock.adobe.com/Abbies Art Shop, S. 98 Illustrationen: © stock.adobe.com/macrovector, Fotos: 1 © stock.adobe.com/Julia Sedaeva, 2: © stock.adobe.com/Quade, S. 101, 112/3, 118/9: © stock.adobe.com/tomr, © stock.adobe.com/endstern, S. 102/3: © stock.adobe.com/angelinakl, S. 104/5: © stock.adobe.com/Marina Zlochinn, S. 104 Foto: © stock.adobe.com/Johanna Mühlbauer, S. 105: © stock.adobe.com/anelluk (Martin), © stock.adobe.com/sabelskaya (Gans), Fotos: 1 © stock.adobe.com/schmaelterphoto, 2: © stock.adobe.com/ChristArt, S. 106: © stock.adobe.com/artefacti, S. 107 Fotos: 1 © stock.adobe.com/bina79, 2: © stock.adobe.com/uckyo, 3: © stock.adobe.com/rainbow33, S. 109: © stock.adobe.com/Hameed, S. 111 Illustrationen: © stock.adobe.com/Oleksandra, Fotos: 2 © stock.adobe.com/beataaldridge, 3: © stock.adobe.com/mariana_romaniv, S. 116 Illustrationen: © stock.adobe.com/oldesign, © stock.adobe.com/rajkot (Vogel), S. 120 Illustrationen: © stock.adobe.com/Salome (Feuerwerk), © stock.adobe.com/khabarushka (Kleeblatt, Hufeisen), Fotos: 2: © stock.adobe.com/Fyle, 3: © stock.adobe.com/Jürgen Fälschle, S. 123: © stock.adobe.com/Om Yos (Helm), S. 131: © stock.adobe.com/dariachekman, S. 132: © stock.adobe.com/egorka87, S. 134: 1+2, 142/143: 3 © Daniel Gollner, S. 135: © stock.adobe.com/Roman (Lamm), S. 135 3, 140/141: © Matthias D. Gahleitner und Valentin Geiseder, S. 139: © stock.adobe.com/asmakar (Esel), © stock.adobe.com/Daria Shane (Töpfe), S. 143: © stock.adobe.com/Elala 9161 (Vogel), S. 137 (Bett), 144: © Melanie Granegger.

Alle anderen Fotos: © Alle Rechte bei der Autorin.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell auch in unserem Newsletter zum Verlagsprogramm,
zu Neuerscheinungen und Aktionen. Einfach anmelden unter www.vivat.de.

ISBN 978-3-7462-6695-4

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig
Umschlaggestaltung: Grit Fiedler, Visulabor GbR, Berlin/Leipzig
Covermotive: © Melanie Granegger (Foto oben), © Daniel Gollner (Foto unten links),
© bei der Autorin (Foto unten Mitte und rechts), Illustrationen © AngryBrush/shutterstock (Biene),
© Artinblackink/shutterstock (Sonnenblume), © first vector trend/shutterstock (Huhn)
Lektorat: Patricia Fritsch, Leipzig
Layout & Gesamtherstellung: Arnold & Domnick, Leipzig (B)

INHALT

**Am Anfang –
mit großen Visionen klein beginnen** | 8

Zwischen Himmel und Erde ... | 10

Wie alles begann ... nicht immer
ganz nach Wunsch | 14

Landleben ... Schritt für Schritt hinein
ins Abenteuer | 20



**Frühling – mit Zuversicht im Herzen und
Gummistiefeln an den Füßen** | 28

Frühlingsboten | 30

Frühlingsknödel und Frühlingskunstwerk | 32

Neue Blickwinkel wagen | 34

Fastenküche: Krapfen | 37

Bewusste Entscheidung | 38

Zuversichtliche Hoffnung: Karwochenbegleiter | 41

Ernste Fragen | 42

Farbenpracht: Ostereier | 45

Zuversicht wachsen lassen | 46

Gedanken-Zeit: Rhabarber-Honig-Kuchen | 49

Glücksfund | 50

Sommer – mit dem Rechen in der Hand und der Sonne im Gesicht | 52

Ein lauer Sommerabend | 54

Kleines Sommergeheimnis: Ketchup im Glas | 57

Lernfortschritte | 58

Selbstgemacht schmeckt's am besten:

Suppenwürze im Glas | 61

Rätselhafter Besuch | 62

Sommertraditionen: Köstlicher Eisgenuss | 65

Den Blick für das Wesentliche nicht verlieren | 66

Haushaltsgedanken:

Selbstgemachtes Waschpulver | 68

Sonntagswäsche | 69

Sommergemüse | 71

Kleine Auszeiten | 72

Herbst – mit erdigen Händen beim Funken schlagenden Lagerfeuer | 76

Herbstgefühl | 78

Alles schmeckt: Apfelkuchen | 81

Der Apfel fällt ... nicht weit vom Stamm | 82

Eingeweckt: Sauerkraut im Glas | 84

Interessante Erfahrung | 85

Bienenwachs-Auflage und

Astwerk: Herbstlicht | 90

Sehnsuchtsort | 92

Den Dreh raushaben: Wurzelbrot | 95

Entenglück | 96

Kostbare Brotzutat: Sauerteig | 98

Alles hat seine Zeit | 99

Winter – Stille ringsum und ein warmes Licht im Fenster | 101

Wintervielfalt | 102

Kindheitserinnerungen: Martinsfest zu Hause
und Martinsgänse | 104

Lichter im Advent | 106

Sehnsucht nach Licht: Luciabrötchen | 107

Herbergesein | 108

In der Weihnachtsbäckerei: Kekse
mit buntem Fenster | 111

Abgeschnitten | 112

Ein Zuhause für Vögel | 116

Ketten-Erlebnisse | 117

Jahreswechsel: Glückslichter | 120

Sternsingen | 121

Ausblick – von Kopf bis Fuß mittendrin im Leben | 122

Den Himmel im Herzen, die Erde
unter den Füßen | 124

Ein bisschen verrückt | 124

Neues wagen | 125

Fragen ohne Antwort | 125

Hof-Geschichte | 125

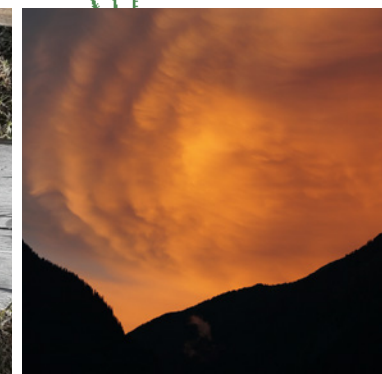
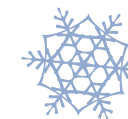
Veränderung wagen | 126

Schritt für Schritt | 126

Zuversichtliche Vorfreude | 127

Zwischen Himmel und Erde | 128

Unterwegs – mit Blick in die Weite und Gipfelmomenten im Herzen | 130



AM ANFANG

– mit großen Visionen
klein beginnen



anfangen

immer wieder neu
die zarten blätter der blüten
die bunten farben des schmetterlings
das saftige grün der wiesen
das kräftige blau des himmels
sehen können

dann
wenn zweifel kommen
wenn etwas nicht gelingt
wenn andere infrage stellen

immer wieder neu
den blick hinauf richten
in die weite und schönheit
den blick hinunter richten
auf die vielfalt und stärke

anfangen
genau da
zwischen himmel und erde



Zwischen Himmel und Erde ...

Es gibt Tage, an denen ich einfach nur durch die Felder streife und ab und zu innehalte. Tage, an denen ich den Blick schweifen lasse und fast ein wenig ungläubig all das betrachte, was es hier zu sehen gibt. Nicht dass das großartige oder herausragende Dinge wären – aber sie sind kostbar. Für mich. Für uns. Für unseren Hof.

Den umgekehrten Weg wählen

Als wir hierher auf den „Schotthof“ zogen, war das eine recht schnelle Entscheidung. Rückblickend würde man vielleicht „naiv“ dazu sagen. Es ist der Hof meiner Großeltern, der damals über zwanzig Jahre lang brach gelegen hatte. Die Felder waren verpachtet, das Haus zeitweise vermietet, der Stall stand schon geraume Zeit leer.

Als Kind war ich hier am liebsten, hier am Hof. Sommerferien, Semesterferien, Winterferien ... auch wenn es nur einzelne Tage waren: Ich war glücklich. Und tief in mir war die Sehnsucht, eines Tages hier zu leben. Ich kann nicht genau sagen, *was* diesen Ort hier so kostbar für mich machte. Ob es die Ruhe war, die Nähe zu den Tieren und der Natur oder einfach nur

die große Freiheit, die ich hier erleben durfte – ganz im Gegensatz zum Alltag in der Stadt.

Als mein Großvater starb, war ich sieben Jahre alt, es war einige Tage vor meiner Erstkommunion. Ich kann

**Es gibt Tage, an denen ich
einfach nur durch die Felder streife
und ab und zu innehalte.**

mich noch heute an das beklemmende Gefühl erinnern, das damit in mein Leben trat: Ich spürte, dass mein kleiner sicherer Hafen hier in den Bergen in Gefahr war. Mein Großvater – ich liebte ihn und seine Scherze über alles – war nicht mehr da, und ich wusste, dass ohne ihn der Hof nicht mehr derselbe sein würde. Mit seinem Tod brach ein Stück geliebte Kindheit für mich weg, denn meine Großmutter wollte nicht allein am Hof leben und übersiedelte in ein Seniorenwohnheim in der Stadt.

Das ist etwas, das ich immer wieder beobachtete: Niemand wollte hier leben. Meine Mutter nicht, ihre Geschwister nicht. Etwas, das in ländlichen Gegenden oft zu erleben ist: Menschen wollen weg, sie möchten etwas erleben, die Stadt reizt mit ihren Angeboten.

Für uns war es der umgekehrte Weg – aus der Stadt kamen wir hierher. Wie schon erwähnt, ziemlich naiv. Aber trotzdem bereuten wir nicht eine Sekunde diese Entscheidung.

Wachsen an Schwierigkeiten

Das erste Jahr war wohl das schwierigste. Wir waren es nicht gewohnt, Wind und Wetter so ausgesetzt zu sein. Wir hatten keine Ahnung von Landwirtschaft und konzentrierten uns hauptsächlich auf das alte Bauernhaus meiner Großeltern. Sehr schnell hatten wir festgestellt, dass hier in den 70er-Jahren wohl das letzte Mal etwas Grundlegendes gemacht worden war. Die Wände waren noch mit Strohmatte verputzt, die im Laufe der Jahrzehnte nach unten gerutscht waren und nun in Bodennähe richtige „Bäuche“ an der Wand bildeten. Es gab kein Heizungssystem, kein fließendes Warmwasser und die Decken des Hauses waren so niedrig, dass mein Mann sich mit seinen knapp zwei Metern Körpergröße jedes Mal daran stieß, wenn er sich ausstreckte. Die Holztreppe waren alle unterschiedlich hoch, was auch sehr gewöhnungsbedürftig war, und die Stromsicherungen waren aus Keramik. Bei jedem Gewitter blitzte es aus den Sicherungen – unheimlich in einem Holzhaus!

Ein langsames Vorankommen

Wir begannen Stück für Stück, das Haus zu renovieren. Zimmer für Zimmer, es ging nach Dringlichkeit. Die Reihenfolge legten wir nach unseren Bedürfnissen fest. Wir kauften einen Werkstattofen, um im Schlafzimmer heizen zu können. Unsere damals knapp einjährige Tochter schlief bei uns im Bett, weil es sonst einfach zu kalt gewesen wäre. Vor allem in den Morgenstunden, wenn kaum mehr Wärme vom abendlichen Einheizen gespeichert war, war es eine Herausforderung, aus dem warmen Bett zu steigen.

Wir hatten zwar bereits ein halbes Jahr vor unserem geplanten Umzug mit dem Entrümpeln und Renovieren begonnen, aber es war ein langsames Vorankommen. Immer wieder erwarteten uns Überraschungen: Mal waren es faule Bretter, dann wieder riesige – Gott sei Dank verlassene! – Wespennester in den Wänden oder jede Menge Mist und übelriechende Stoffstücke, die wohl in den Nachkriegsjahren als Dämmmaterial verwendet worden waren. Es gab Momente, in denen wir nicht recht weiterwussten und leise Zweifel auf-

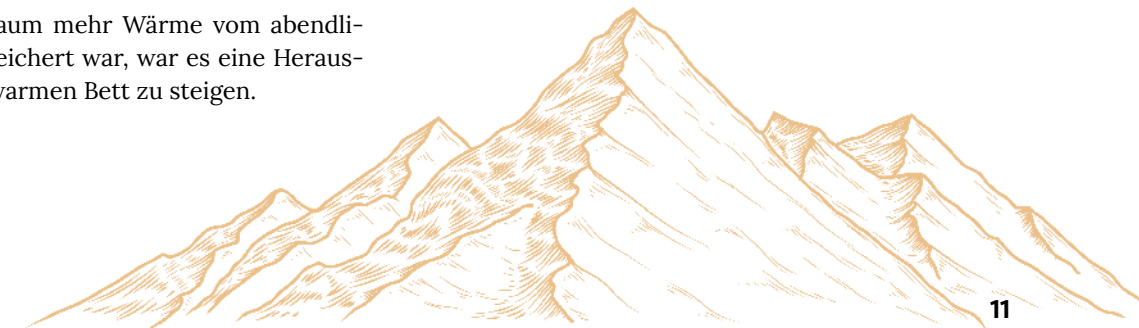
**Es war ein „Learning by Doing“.
Manches gelang überraschend gut,
anderes blieb und bleibt bis heute
ein Kompromiss.**

kamen, ob wir jemals in einem angenehm wohnlichen Haus leben würden.

Aber es gab Menschen, die uns – auch wenn sie immer wieder vorsichtig anklingen ließen, wie verrückt wir doch waren – weiterhalfen. Ein Bauer, der die Felder meiner Großeltern gepachtet hatte, zeigte uns Möglichkeiten, die Wände neu „aufzulatten“, also einigermaßen gerade hinzubekommen. Er vermittelte uns den Kontakt zu Handwerkern in der Region für Arbeiten, die wir uns nicht selbst zutrauten. Nach und nach lernten wir so Menschen kennen und Zimmer für Zimmer (wir konnten immer nur so viel weiter gestalten, wie es unser Erspartes erlaubte) arbeiteten wir uns weiter vor, lernten dazu und fanden heraus, wie bestimmte Dinge am besten funktionierten. Es war ein „Learning by Doing“. Manches gelang überraschend gut, anderes blieb und bleibt bis heute ein Kompromiss.



Der „Schotthof“ aus der Vogelperspektive, lange bevor wir dort einzogen.



Frühlingsknödel

In einem alten Kochbuch habe ich einmal gelesen, dass früher der Montag als „Knödeltag“ galt. Die Erklärung dazu war recht einfach: Man verwendete an diesem Tag alle Reste vom Wochenende und formte Knödel daraus, die dann in heißem Wasser zubereitet wurden.

In vielen Ländern gibt es so etwas wie „Knödel“ mit unterschiedlichen Bezeichnungen und in verschiedenen Formen.

Gerade im Frühling tut es gut, das erste Grün schon verwenden zu können. In der Natur finden sich Giersch, Spitzwegerich, erste Brennnesseln oder kleine Schafgarbenblätter. Aber auch im Garten oder auf der Fensterbank sprießen in den ersten warmen Sonnenstrahlen schon Schnittlauch oder Petersilie. Kräuter verleihen jedem Gericht eine besondere Note, aber gerade bei Knödeln entfaltet sich das Aroma oft besonders intensiv. Man darf großzügig bei der Auswahl und Mischung von frischen Kräutern sein – so schmeckt man den Frühling!

Zutaten für 6 Personen

500 g Brotwürfel
2–3 Eier
6 EL Mehl
1 Handvoll Petersilie
1 Handvoll Schnittlauch
weitere Kräuter nach Belieben
½ TL Salz
ca. 500 ml (warme) Milch

Die Kräuter waschen und fein schneiden. Alle Zutaten vermengen und gut durchmischen, die Masse soll klebrig feucht sein (ggf. weitere Milch oder Mehl zugeben). Dann ein wenig durchziehen lassen. Inzwischen Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Knödel mit nassen Händen formen, in Mehl wälzen (so zerfallen sie später nicht) und im heißen, nicht mehr kochenden Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Abtropfen und warm genießen – am besten mit Käse und heißer Butter, aber auch als Einlage in der Suppe wunderbar!



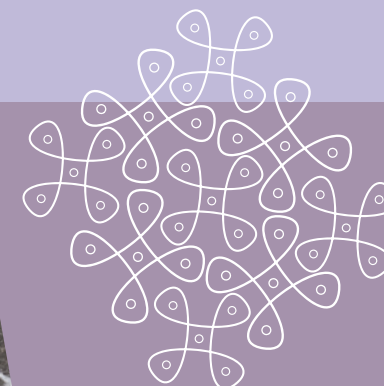
Frühlingskunstwerk

Vor einigen Jahren hatten wir Besuch aus Indien. Unsere Besucherin zeigte den Kindern die Kunst des „Kolam“ – seitdem sind diese vergänglichen Kunstwerke nicht nur im Frühling sehr beliebt. Die Grundidee ist es, eine gewisse Anzahl an Punkten festzulegen, um die herum dann in geschwungenen Linien Muster gezeichnet werden. Auf die Punkte bzw. in die Muster können später auch Blüten gelegt werden.

Am Beginn ist es eine gute Idee, die Muster auf Papier aufzumalen, um ein wenig Gefühl dafür zu entwickeln, was möglich ist. Später kann man dann direkt im Freien loslegen.

Man benötigt eine kleine Schüssel Mehl und einige frisch gepflückte Blüten. Zuerst lässt man zwischen zwei Fingern etwas Mehl rieseln und streut Punkte auf. Für den Beginn sind neun Punkte in drei Reihen mit gleichmäßigem Abstand zueinander ausreichend. Nun wird mit dem Mehl ein Muster, das zwischen den Punkten in Schlingen liegt, aufgestreut. Dann kann es mit Blüten verziert werden.

Das Frühlingskunstwerk ist sehr vergänglich – hält aber bis zum nächsten kräftigen Windstoß oder Regenguss. Es kann jederzeit ein neues gestaltet werden.



Gewachsen

In der Morgensonne im späten Frühling das Vogelzwitschern in den Bäumen ringsum hören, das leise Blöken der Lämmchen und das tiefe Antworten der Muttertiere – es erfüllt mit großer Dankbarkeit, sogar während dem Ausmisten oder Klauenschneiden (quasi der Pediküre der Schafe). Dass der neue Stall so hoch ist, dass mein Mann sich nicht mehr an der Decke stößt, wenn er sich aufrichtet, lässt uns immer wieder schmunzeln und dass es hier so hell ist und das Sonnenlicht durch die vielen Fenster hereinschimmert, erleichtert das Arbeiten im Stall natürlich auch sehr. Mit der Baustelle und allen Entscheidungen, die sie mit sich brachte, sind wir ein Stück weit gewachsen. Neue Erfahrungen verändern Blickwinkel und das gemeinsame Durchschreiten von tiefen Tälern macht die gemeinsam erlebten Gipfelmomente zu etwas besonders Kostbarem. Vieles ist, wie es all die Jahre zuvor auch war. Manches hat sich verändert. Nach langem Zögern versuche ich mich nun endlich im Traktorfahren. Mittlerweile kann ich wenigstens geradeaus fahren und ab und zu fasse ich auch genug Mut, um das Fahrzeug bergab zu manövrieren. Nichts Besonderes für manche – für mich schon. Einerseits, weil unser Traktor wirklich alt ist und ich ein wenig zu klein bin, um die Bremse im Sitzen völlig durchzudrücken. Andererseits, weil mich diese neue Perspek-

tive im Traktor viel Überwindung kostet, denn alles erscheint von dort noch steiler als am Boden stehend. Im tiefsten Inneren bin ich in manchen Momenten wohl immer noch Stadtkind: Mir graust nach wie vor, wenn ich ein von einem Greifvogel erwischtes Huhn im Feld entdecke. Es fällt mir schwer, das tote Tier dann mit mir zu nehmen. Oder der Geruch beim Ausmisten – ich finde ihn nach wie vor sehr gewöhnungsbedürftig. Aber ich spüre, dass ich langsam doch hineingewachsen bin in dieses neue Leben mit all seinen Herausforderungen und vieles sich schon ganz alltäglich anfühlt. Manches kann ich mit mehr Leichtigkeit sehen als noch vor einigen Jahren. Vielleicht, weil ich immer mehr spüre: Ich muss nicht alles können. Den Motormäher zu bedienen ist etwas, für das ich einfach zu wenig Kraft zu haben scheine. Aber ich muss es ja eigentlich auch gar nicht, denn der Bauer hat das schwere Gerät wirklich gut im Griff. Ich kann allerdings mit dem Blasgerät ziemlich gut das Heu von



Unser Hof mit dem Neubau im Sommer und im Winter



ganz oben hinunter befördern. Oder die Kinder beim Heuwenden motivieren. Oder Gemüse aus Samen vorziehen. Das braucht es schließlich auch. Es gibt Menschen, die offenbar alles können. Ich gehöre nicht dazu – aber ich spüre, dass es sehr zur Entspannung beiträgt, diesen Anspruch an sich (und auch andere) gar nicht zu stellen.

Bäuerin und Bauer

„Macht ihr das hauptberuflich?“ Die Frage wird uns immer wieder gestellt, meistens von Besuchern bei Workshops oder von Gästen hier am Hof. Sie beobachten offenbar, wie viel hier zu tun ist. Die Liste an Dingen, die zu erledigen sind, wird tatsächlich immer länger – obwohl gleichzeitig so vieles abgearbeitet wird. Es gibt immer mehr Arbeit als Zeit! Die Antwort auf diese Frage ist also nicht so einfach. Denn üblicherweise spricht man bei einem Bauernhof, auf dem die Bauern auch außerhalb ihres Betriebes einer Tätigkeit nachgehen, von „Nebenerwerb“. Der Bauernhof wird also *nebenbei* geführt. Das führt dann häufig zur Frage: „Also ist es mehr ein Hobby?“

Es gibt immer mehr Arbeit als Zeit!

Das ist ein Problem, das die allermeisten Bauernhöfe kennen: Die viele Arbeit erwirtschaftet nicht genug Einkommen, sodass ein Beruf außerhalb des Hofes eine Notwendigkeit ist. Von Hobby kann aber keine Rede sein, denn man macht die Arbeit nicht nur gelegentlich oder wenn man Freude daran hat, sondern ist jeden Tag damit konfrontiert. Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Tagsüber und manchmal auch spät abends. Es braucht viel Wissen, fundierte Kenntnisse in unterschiedlichen Bereichen und gutes Teamwork, denn man trägt viel Verantwortung. Meistens sage ich: „Ich bin Seelsorgerin und im Nebenerwerb haben wir einen Bauernhof.“ Eigentlich wäre es aber angebracht zu sagen: „Ich bin Bäuerin und arbeite im Nebenerwerb als Seelsorgerin.“ So formuliert es

aber kaum jemand. Denn es vermittelt vielleicht das Bild, man würde das, was man *nebenbei* macht, nicht „vollwertig“ tun. Darüber, was das umgekehrt aber über die Landwirtschaft und das Bäuerin- und Bauer-Sein aussagt, denken die meisten nicht nach. Für mich persönlich habe ich eine Antwort gefunden: Ich bin Bäuerin und ich bin Seelsorgerin. Gleichwertig. Wenn ich im Krankenhaus bin, mehr Seelsorgerin, wenn ich zu Hause bin, mehr Bäuerin. Gleichzeitig bin ich aber nicht *nur* das, sondern noch so viel mehr. Je nachdem, was mein Leben gerade erfordert, kann ich auch mal mehr Mama, Partnerin, Freundin, Lehrerin, Erntehelferin, Imkerin usw. sein. Ein Puzzle ist eben mehr als seine Einzelteile.

Extrem steile Hänge zu mähen, ist eine Herausforderung.

