



Johann, Friedrich und Raimund Lütjen auf dem Hof Verlüßmoor 15, dem Haus der Hofgemeinschaft Verlüßmoor.

Drei Generationen Demeter-Landwirtschaft von Wolf-Dietmar Stock

Donnerstag vor Pfingsten mit Bilderbuchwetter, das zum Träumen in der Mittagssonne einlädt. Doch heute träumt hier niemand. Johann Lütjen, mit dem ich für ein Foto verabredet bin, steigt vom Lanz, sein Vater Friedrich wollte gerade sein Fahrrad auf Vordermann bringen und Sohn Raimund kommt vom Eggen auf den Hof gefahren. Sein Gesicht ist schwarz vor Erdstaub. Das würde ich gerne so fotografieren, wie es ist, um zu zeigen, dass Landwirtschaft auch heute noch „Drecksarbeit“ ist. Doch er ist eitel, und geht sich vorher waschen. So ist dann dieses Bild entstanden: Drei Generationen auf einem Bild.

Friedrich, der Mann in der Mitte, Jahrgang 1935, ist der Spiritus Rektor der Idee, Landwirtschaft nach naturnahen Gesichtspunkten zu betreiben. Zu seinem von Arbeit gestählten schlanken Körper gehört ein vergeistigtes Gesicht. 1997 hat er ein Buch über den Demeter-Betrieb der von ihm initiierten „Hofgemeinschaft Verlüßmoor e.V.“ herausgegeben. Darin heißt es: „... nachdem ich 1954/55 von der sogenannten biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise etwas gehört hatte, habe ich das Buch ‚Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft‘ von Rudolf Steiner gelesen. Ich habe es gelesen, weil ich es lesen wollte, verstanden habe ich es nicht.“ Nicht alles auf Erden ist mit dem Verstand zu bewältigen. Landwirtschaft lebt vom Gefühl für die Natur und von der Erfahrung, was man mit der Erde machen darf und muss, um sie nicht nur auszubeuten. Dieses gute Gefühl für den Kreislauf in der Natur haben die Bauern früher fast alle gehabt. „Friedel“ Lütjen nahm an Tagungen der „Bäuerlichen Gesellschaft Nordwest-Deutschland“ Teil und tauschte sich mit Kollegen aus, um weiterzukommen.

„Die ersten Kompost-Versuche wurden angelegt und das viele Lehrgeld, welches durch Unkenntnis und mangelnde Erfahrung in Form geringer Ernten anfiel, hat meine Frau mit verdienen geholfen. Die Umstellung begann mit dem Anbau von Klee gras. Die darauf folgende Kartoffelernte war hervorragend. Da wir sonst keine Abnehmer hatten, wurde sie an die Strafanstalt Oslebshausen verkauft.“

Die Lütjens dachten sich in den Boden hinein und verglichen ihn mit



Bei Lütjens laufen die Hühner im Freilandgehege herum. Erst am Abend werden sie mit Kraftfutter zurück in den Stall gelockt.

einem Organismus wie dem menschlichen Magen. Um fruchtbar zu bleiben, braucht auch der Boden gesunde Nahrung. Die Kompostmiete wurde mit im Betrieb hergestellten Heilpflanzenkomposten aus Brennessel, Kamille, Schafgarbe, Löwenzahn, Eichenrinde und Baldrian-Blütensaft bedeckt. Das Hornmistpräparat, auf die grüne Pflanze ausgebracht, unterstützte die Sonnenwirkung und gab ausgereifte, aromatische Früchte. „Als wir dieses einmal auf Möhren nicht ausgebracht hatten, hieß es:



Die „Moor-Rüben“ aus dem Demeterhof sind zum Begriff für guten Geschmack geworden.

„Die Möhren sind nicht so süß wie in den anderen Jahren!“, erzählt Lütjen. Lütjens dunkel anmutende Moor-Karotten sind in Naturkostläden unverzichtbar. Was es damit auf sich hat, erfahre ich im Gespräch: „Wir ziehen die Möhren aus dem Torfboden und Waschen sie nicht, wie das früher immer geschah, um sie auf den Märkten besser präsentieren zu können. So wie sie aus dem Boden kommen, werden sie getrocknet und später gekühlt aufbewahrt. Sie halten somit län-

ger und bewahren ihr Aroma.“ Wer seinen guten Geschmack gewahrt hat, liebt diese Möhren.

Beim Milchvieh, das stets freien Auslauf in gesunder Luft hat, setzen Lütjens bis heute auf Nahrungsvielfalt. „1965 haben wir die ersten tausend Meter Hecken gepflanzt, zunächst als Windschutz für Boden und Vieh., Unterschlupf für Wild und Beifutter für die Rinder.“ An die dreißig Baum- und Straucharten wurden gezählt. Nicht nur die Kühe, sondern auch die Vogel- und Insektenwelt profitiert davon.

Die Milch vom Hofladen Lütjen ist heute eine Begriff geworden. Sie wird vom Bremer Naturkostkontor auf dem Großmarkt vertrieben und landet nicht nur bei Bioläden, sondern auch in manchem Supermarkt.

Die Hofgemeinschaft Lütjen hat inzwischen eine eigene Molkerei im Haus. Sie melkt, pasteurisiert und füllt in Tetraeder ab. Täglich geht die Milch zum Großmarkt. Was sie selber nicht verkaufen, holt „Söbbecke“ ab, eine biologisch-dynamisch arbeitende Molkerei aus Westfalen.

Was mit 15 Kühen im Jahr 1980 begann, war 1987 auf 30 angewachsen. Eine Anzahl, die sich noch per Hand melken lässt. Heute sind es gut 70 Kühe, die von einem Melkroboter bedient werden. In einem von der Anthroposophie Rudolf Steiners geprägten Unternehmen hat es über diese Melktechnik intensive Auseinandersetzungen gegeben.

Der Hofladen Lütjen

Ursprünglich ein außer Haus Verkauf auf der Diele, wurde der Hofladen Lütjen 1987 unmittelbar an der Hofeinfahrt gebaut und seitdem ständig erweitert. Die Direktvermarktung erlaubte anfangs das Auskommen der Familie. Mit der Zeit erwies sich der Laden mit der zunehmenden Arbeit nicht vereinbar und so wurde er im Jahr 2015 verpachtet.



Ein schön gestalteter Stein kündigt den Hof Lütjen an, auf dessen Gelände sich vorne der Hofladen befindet.



Was der Autor des folgenden Beitrages, Johann Lütjen (1908-2002) aus Verlüßmoor, über die Feldarbeit im Moor in den 1930er Jahren berichtet, hat der Worpseeder Fotograf Hans Saebens fast gleichzeitig festgehalten. Die Feldharke ersetzte bei den Moorbauern den Pflug.

Säen und Ernten im Moor

von Johann Lütjen



Die Böden im Moor gaben so wenig her, dass viele Bauern sich keine Pferde leisten konnten. Das Eggen und Pflügen wurde mit „menschlichen Pferden“ betrieben. Die Saat wurde mit einer hölzernen Egge eingeeget. Die wurde von zwei oder drei Personen mit einem Strick, der über die Schulter führte, gezogen. Dadurch entstand ein kleiner Zickzackkurs.

Johann Lütjen

Von der Mühsal der Selbsternährung im Moor in früheren Zeiten

In dem 1997 erschienenen Buch „Hof Lütjen in Verlüßmoor“ berichtet der Urgroßvater Johann (1909–2002) der heutigen Hofbetreiber, wie er im Moor aufwuchs, lebte und arbeitete. 1909 geboren, hat er die „gute alte Zeit“ und das von den Malern romantisierte Leben im Moor noch unmittelbar erlebt und schrieb für die Nachwelt auf, was er erlebt hat und wie der Alltag verlief. In einigen Kapiteln beschreibt er die Mühsal um die Selbstversorgung, die früher jeder, besonders aber der Moorbauer, im Schweiß seines Angesichts auf sich nahm. Heute fährt man in die Verbrauchermärkte. Ist das alles uneingeschränkt ein guter Tausch? Sicher ist, dass Opa Lütjen noch ohne Spritzmittel produzierte. Sein Sohn Friedrich hat den Hof Verlüßmoor 24 in einen Demeter-Betrieb umgewandelt, der seit den achtziger Jahren als biologisch-dynamischer Hof von sich reden machte. Die folgenden Texte sind ein Auszug aus dem Buch.

Roggenernte

Anfang August war der Roggen reif und wurde mit der Sense gemäht, in Hocken gestellt, und wenn er bei gutem Wetter trocken war, mit der Schiebkarre ins Haus auf den Boden über den Dönzen gebracht. Wenn aber gerade in der Ernte es jeden Tag regnete und die Körner, obwohl oben in den Hocken, nicht trocken wurden, dauerte es nur einige Tage, bis sie keimten und unbrauchbar wurden. Aber auch bei schönem Wetter gab es Verluste. Schon beim Mähen fing es an, es wurden nicht alle Halme beim Binden erfaßt und mit einer Harke zusammengeharkt. Dieses Stroh nannte man Harklos. Beim vielen Herumhantieren ging auch viel Korn verloren, Spillkorn genannt. Aber den größten Schaden richteten die Mäuse auf dem Boden im Getreide an. Mit dem Dreschflügel dauerte es mindestens bis Januar, bis das Dreschen fertig war. Dann wurde es auch höchste Zeit, wenn man noch Getreide haben wollte, bevor die Mäuse es zerfressen hatten, die sich gut vermehrten und sich immer enger auf den Rest zusammenzogen. Wenn man eine Garbe wegnahm, liefen so viele Mäuse weg, dass sogar die Katzen, die immer dabei waren, vor Staunen nicht wussten, welche sie zuerst greifen wollten. Es ist ein Segen, dass es beim Mähdrescher überhaupt keine Verluste mehr gibt.

Frauenarbeiten auf dem Acker

Die Frauen und die größeren Kinder hatten zu Hause die vielen Arbeiten ohne die Männer zu machen. Vieles musste noch geerntet werden, wie Kartoffeln, Rüben, weiße Bohnen, Erbsen; Äpfel mussten geschält und wie auch die Zwetschgen nach dem jeweiligen Brotbacken im Backofen getrocknet werden. Die Kartoffeln wurden mit der Mistgabel ausgeforkt und gleich sortiert in die Kartoffelkuhle gebracht. Die Kuhle ist ein über der Erde stehender Keller, der aus mit Weißtorf zurechtgepackten Wänden und darüber geworfener loser Erde bestand. Die weißen, reifen Bohnen wurden mit Stroh in kleine Bündel gebunden, irgendwo zum Trocknen aufgehängt und im Winter hinterm Ofen ausgepult. Die grünen Bohnen waren schon im Sommer kleingeschnippelt, um in großen Tontöpfen mit Salz eingestampft zu werden. Die reifen Erbsen wurden aufgezogen, zum Trocknen auf Torfhaufen ausgebreitet und später mit dem Dreschflegel ausgedroschen.

Zwischendurch musste alle paar Tage das Schiff wieder beladen werden. Der Torf wurde mit der Schiebkarre zum Schiff geschoben. Dabei versackte die Karre manchmal so tief in den Boden, dass man nicht vor- noch rückwärts konnte und ein anderer helfen musste.

Wenn alles geerntet war, wurde das Feld mit der Landharke umgehackt. Die Landharke war etwa 30 cm breit, hatte 20 cm lange Zinken, und der anderthalb Meter lange Stiel hatte am Ende zwei Widerhaken, damit die Hände beim Ziehen nicht wegrutschten. Drei Personen stellten sich dicht nebeneinander, hoben die Harke zugleich weit über den Kopf, hauten zugleich die Harke in den Boden und zogen an, und die 20 cm breite Furche klappte rum. So ging das den ganzen Tag, hoch - hauen - ziehen, hoch - hauen - ziehen. Waren vier Personen da, teilte man sich zu je zweien auf. Natürlich kann auch einer alleine Land hacken.

Nach mehreren Tagen fing man an zu rechnen und zu schätzen, wieviel Tage es wohl noch dauern würde, bis die drei bis vier oder gar noch mehr Morgen Land „rum“ seien.

Wenn das Land schwarz war, mit schwarz meinte man, es sei „rum“, wurde Roggen gesät aus einem Säesack, den man vor Bauch und Brust trug, wie es auf Bildern manchmal zu sehen ist. Die Saat wurde mit einer einteiligen, hölzernen Egge eingeeegt. Die wurde von drei Personen mit einem Strick, der über die Schultern führte, gezogen, auch von Frauen, die dabei eingehakt im Gleichschritt gingen. Eine vierte Person ging hinterher und zog mit einem Strick an einer Eggenecke, dadurch entstand

ein kleiner Zickzackkurs, und das Eggen hatte eine bessere Wirkung, auch fiel dabei Unkraut aus der Egge.

Die Leute trugen dabei Stiefelholzschuhe. Da der Moorboden so lose war, wurde das Saatland entweder mit einer kleinen hölzernen Walze geglättet oder stat dessen mit Brettholzschuhen Fuß vor Fuß festgetrampelt.

Vom Dreschen bis zum Backen

Anfang November war der Torf verkauft und die Schiffe lagen im „Hafen“; nur der Eigenbedarf, der aus Abfall von allen Sorten bestand, musste noch mit der Schiebkarre in die Scheune geschoben werden. Dann war Winter, die Tage wurden kurz, und man erholte sich von der vielen, schweren Sommerarbeit. Solange noch kein Frost im Boden war, wurde Streutorf gespätet, denn wenn erst Frost tief im Boden war, ließ das Moor ihn so leicht nicht wieder raus. Es kam vor, daß an der Nordseite, wo die Sonne nicht hinschien, noch Frost bis Juni im Boden war. Nun war es notwendig, Gräben und Grüppen mit der Lore zu säubern, damit die Entwässerung sichergestellt war. Für das Vieh wurde Heide zur Einstreu und zum Füttern gemäht, junge Heide fraß das Vieh sehr gerne.

Rechtzeitig ging mit dem Flegel das Dreschen los, das Getreide sollte wegen des Mäusefraßes so schnell wie möglich vom Boden. Die Garben wurden zweireihig mit den Ähren zusammenstoßend und entferntem Strohseil auf der Diele ausgebreitet. Dann wurde im Takt kräftig mit den Dreschflegeln draufgehauen, und aus Erfahrung wusste man, wann das Korn aus dem Stroh war. Es wurde wieder mit Strohseilen in sogenannte Schoofe dick zusammengebunden und später an das Vieh verfüttert oder eingestreut. Nun kam das Korn zum Vorschein und wurde von beiden Seiten dorthin gefegt, wo vorher die Ähren gelegen hatten. Mit der hölzernen Harke wurde noch kurzes Stroh beseitigt. Als letztes wurde ein Korn sack bei zwei Zipfeln angefaßt, über eine Schulter geschlagen, dann kräftig runtergehauen, bis kurz vor den etwas gespreizten Beinen ein Luftzug entstand, der so viel Staub und leere Ähren zur Seite blies, daß das Korn zum Einsacken sauber war. So lieferten die Dreschflegel täglich ein Morgenkonzert, das bis in die Nachbarschaft klang, bis der Balken leer war. Wo zum Dreschen mit Flegeln nicht genug Leute in der Familie waren, sondern nur eine Person, schlug diese das Korn heraus, indem sie eine Garbe mit den Ähren so lange auf eine Kiste oder dergleichen schlug, bis das Korn heraus war (die großen Bauern hatten Tagelöhner, die für

sie den vollen Tag mit Dreschflegeln droschen).

Als wir noch keinen Schornstein hatten, konnten wir uns manchmal vor Rauch aus dem frisch angezündeten Sparherd kaum sehen. Die oben an der Herdwand hängende Petroleumlampe war die einzige Lichtspenderin. Das sollte auch noch im Kuhstall zum Melken reichen, war aber gleich Null.

Nun war das Korn wohl im Sack, aber für Brot mußte es noch viel gründlicher gereinigt werden. Rund alle vierzehn Tage wurde Brot gebacken und mußte reiner Roggen für die Mühle zur Verfügung stehen. Oben, mitten auf der Diele, wurde das Korn in einen Haufen geschüttet. Daneben setzte sich ein Mann auf einen Stuhl und warf mit einer hölzernen Handschaufel das Korn in hohem Bogen so weit wie möglich nach unten auf die Diele, wo es in Sichelform runterkam. Das schwerste und somit beste Korn war am weitesten geflogen und wurde als Saat- und Backkorn verwendet; was in den „Sichelspitzen“ lag, war gebrauchsfertig zum Futtermehl-Mahlen. Staub und dergleichen waren bei dem Höhenflug nicht weit gekommen.

Aber das Brotkorn wurde noch gründlich nach Fremdkörpern durchsucht, indem es in einer Molle leicht hochgeworfen wurde, wobei noch Leichtes wegflog. Danach wurde es in einem runden Sieb hin- und hergeschüttelt, und die Fingerspitzen pickten auch noch vieles raus, bis man endlich damit auf der Schubkarre zu Christel Gerken, Wallhöfen, zur Windmühle schob. Unterwegs begegneten sich die „Mühlenschieber“, dann wurde eine Pause gemacht und Neuigkeiten ausgetauscht. In der Mühle angekommen, konnte man Pech haben, weil ein Bauer mit vollem Ackerwagen schon da war. Dann gingen manche aus der zugigen Mühle zum Wohnhaus hoch in die dortige Gaststube. Dort stand eine Schnapsflasche auf einem Tisch, und jeder bediente sich selbst, und wenn einer bezahlen wollte, mußte er sagen, wieviel Schluck er getrunken hatte. Es betrog niemand.

Für mich war die Windmühle ein technisches Wunderwerk, das ich immer wieder bestaunen und bewundern konnte. Das Fauchen der Flügel, das Gequietsche der Windrose, die sich mit Vor- und Rückwärtsdrehen abmühte, die Flügel in der nötigen Windrichtung zu halten, das Knarren des Aufzugs, der die Säcke einzeln hochzog, die Lukendeckel, die knallend zurückfielen, und die Mahlsteine drehten sich auch nicht auf leisen Sohlen. All dieses Getöse und Gerummel machte die Windmühle „lebendig“ und interessant.



Unter freiem Himmel stand der aus Backsteinen gemauerte Backofen, der mit Torf geheizt wurde, wozu Sachverstand und Erfahrung erforderlich waren. Foto Hans Saebens, um 1935

Bei tagelanger Windstille mussten wir den weiten Weg zur Wassermühle in Giehlermühlen machen. Abends, von der Mühle zurück, wurde das vom Mahlen noch warme Mehl mit selbstgemachtem Sauerteig gesäuert und am anderen Morgen von der Frau mit den Fäusten zu etwa sechs Schwarzbrotten geknetet. Dazu kamen noch Mischbrote, teils Roggen-, teils Weizenfeinmehl und nur aus Weizenfeinmehl ein Stuten für den Sonntag.

Etwas vom Hause entfernt unter freiem Himmel stand der aus Backsteinen gemauerte Backofen, der vom Mann mit Torf geheizt wurde, wozu Sachverstand und Erfahrung erforderlich waren. Nach drei Stunden Backzeit war der kaum begreiflich zu schildernde Weg vom Korn-Säen zum Brot beendet.

Schlachten

Der Hausschlachter war jetzt voll beschäftigt und hatte lange Tage. Im Morgengrauen ging's los. Das Wasser im Manteltopf (Waschkessel) mußte tüchtig kochen; zwei Männer aus der Nachbarschaft, die man tags zuvor schon bestellt hatte, mussten das Schwein mit „tot helfen“. Das Schwein wurde auf einer zu diesem Zweck hergestellten Schlachtbank festgebunden und früher ohne Betäubung gestochen, und die Frau fing das Blut, dauernd rührend, in einem Eimer auf. Eine Person mußte dem Schlachter zur Hand gehen und in einem Kaffeekessel das heiße Wasser holen, womit die Haare abgebrüht wurden, der Schlachter half mit der Glocke nach. Anschließend wurde das Schwein auf eine Leiter gebunden und mit dem Kopf nach unten an die Wand gestellt, der Bauch aufgeschnitten, die Innereien auf einen Tisch gelegt und gesäubert. Nun ging der Schlachter zu einem anderen Kunden und kam abends, wenn das Schwein gut abgekühlt war, zum Wurstmachen wieder. In die Därme kamen Mett-, Leberwurst und Pinkel, die Sülze in den Magen. Schinken und Speck wurden eingesalzen und nach vierzehn Tagen zu der Wurst auf der Diele zum Räuchern aufgehängt. Die Räucherware aus den Häusern ohne Schornstein war sehr schmackhaft und beliebt.

