

# Gutes bewahren

... aber mutig neue Wege gehen, und das schon seit 555 Jahren. Auf den Heidehöfen von der Ohe in Bokel gelingt das mit Anpassungsfähigkeit und Kreativität. Christine Marie von der Ohe stellt ihren Familienbetrieb vor. Gemeinsam mit ihrem Bruder Jan Wilhelm setzt sie weitgehend auf biologische Erzeugung, Produkt- und Artenvielfalt.

Jonathan und Amalia jagen auf Trampeltrecker über die Hofstelle der Familie von der Ohe in Bokel – zwei Blondschöpfe mit Hummeln im Po, drei und vier Jahre alt und gemeinsam stundenlang vertieft in ihre Welt aus Säen und Ernten, Grubbern und Kartoffeln Ausfahren. Alles, was sie tagtäglich von den Gesprächen der Erwachsenen auf den Heidehöfen aufschnappen, wird aufgesogen und ins Spiel eingebaut.



Das Leben und Arbeiten auf dem Hof spiegelt sich in ihren Spielen wider: Jonathan und Amalia haben Spaß beim Treckerfahren.

Sie sind Cousin und Cousine und haben das Glück, im direkten Kontakt mit der Natur und all ihren Herausforderungen und Wundern aufzuwachsen, und zwar als jüngste Generation auf dem laut Klosterarchiv Isenhagen vor 555 Jahren erstmals erwähnten Hof im Ortskern von Bokel, ganz in der Nähe der St.-Johannes-der-Täufer-Kapelle von 1471.

Wie sah das Leben damals wohl aus? Auf jeden Fall ohne Trampeltrecker – allein in der Lebensspanne von Sigrid von der Ohe, der 95-jährigen Urgroßmutter von Jonathan und Amalia, hat sich die Welt der Landwirtschaft um 180 Grad gedreht. Als junge Frau hat Sigrid die Kartoffeln mit der Hand aus der Erde geholt. Heute hilft das GPS ihrem Enkel Jan Wilhelm, die gerade Linie über das Feld zu finden, um keine Saatkartoffel zu verschwenden und dafür Sorge zu tragen, dass jede Knolle ausreichend Nährstoffe bekommt.

Mit dem Fortschritt steigt auch die Komplexität des alltäglichen Lebens auf dem Land. Der Landwirt muss zum Unternehmer werden. Die Globalisierung bringt wirtschaftliche Herausforderungen, eine völlig veränderte Wettbewerbssituation als noch vor 50 Jahren. Klimawandel und Artensterben fordern Anpassungsfähigkeit und Kreativität. Wer seinen Hof der nächsten Generation als ökonomisch und ökologisch gesunden Betrieb übergeben möchte, muss mutig sein und neue Wege gehen.

Schon Jan Wilhelms Eltern Hans Joachim und Sabine von der Ohe hatten das erkannt und es ihren vier Kindern mit auf den Weg gegeben. Sie begannen 1990 zusätzlich einen Betrieb kurz hinter der ehemaligen Grenze in Eickhorst bei Dähre in der Altmark zu bewirtschaften und hielten dort Milchkühe. Mittlerweile werden Ställe und Weiden für die Rindermast genutzt, und auf den Wiesen picken vor ihren mobilen Ställen Bio-Puten im Gras. Die Ställe werden immer wieder ein Stück verschoben, sodass die Tiere frisches Grün bekommen.

Jan Wilhelm, der heute den Familienbetrieb bewirtschaftet, vereint Tradition und moderne Betriebsführung. Er lebt mit seiner Familie auf der Günne, in dem unter Denkmalschutz stehenden Fachwerk-Ensemble unterhalb der sagenumwobenen Bullenkuhle. Zu der von der Eigentümerin, der Familie Albrecht, aufwendig sanierten Hofstelle gehört auch ein etwas versteckt zwischen alten, hoch aufragenden Eichen stehender historischer Treppenspeicher.

Die Günne diente einst mit den Erwerbszweigen Schäferei, Fischerei und Imkerei der Versorgung des Klosters Isenhagen in Hankensbüttel, ihr ältestes Gebäude, der Schafstall, ist auf das Jahr 1661 datiert. Einer der ersten Schäfer war Marten Heitzken, der die Eichtür der Bokeler Kapelle geschnitzt hat und damit der Sage um die Bullenkuhle ein Fünkchen Wahrheit verleiht. ...

Getreide, Sonnenblumen, Puten-Haltung und Rindermast: Jan Wilhelm von der Ohe und seine Schwester Christina Marie haben ihre Heidehöfe breit aufgestellt und setzen mit Bio-Anbau, Direktvermarktung und Förderung der Artenvielfalt Akzente. Fotos: von der Ohe



... Aber zurück in die Gegenwart: Die Familie sitzt gemeinsam auf der Terrasse, zwischen großen Kisten mit Bio-Zucchini, die für ihren Weg in die umliegenden Märkte vorbereitet werden. Die Bio-Kartoffeln für die Auslieferung diese Woche stehen in umweltfreundlichen, je 1,5 Kilogramm fassenden Papiertüten schon in der Kartoffelscheune bereit. Die Rhabarberernte ist so langsam beendet, die der Bio-Kürbisse beginnt bald.

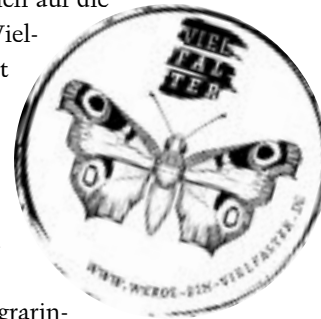
Kurze Wege, frische Produkte direkt vom Acker – für die Familie von der Ohe seit Jahrhunderten eine Selbstverständlichkeit. Aber werden das auch andere Menschen in der Südheide heute noch (oder wieder) zu schätzen wissen? Das hat sich Jan Wilhelm von der Ohe vor einigen Jahren gefragt und große Teile seines Betriebes auf biologisch wirtschaftende Landwirtschaft umgestellt. Weg von großen Mengen – hin zu direktem Kontakt mit den Menschen, zu von Hand gepackten Lebensmitteln, vom Bauern selbst in die Märkte der Umgebung gebracht. Ob sich sein Mut lohnt und seine Arbeit rentiert, bleibt abzuwarten. Der Direktverkauf, hauptsächlich an die nahen Supermärkte, steckt noch in den Kinderschuhen.

Außer Rhabarber, Zucchini, Kartoffeln und Kürbissen baut Jan Wilhelm von der Ohe auch noch Sonnenblumen an, und er setzt auf ein weiteres, etwas ausgefallenes „Produkt“: Artenvielfalt.

Den Sonnenblumenpresskuchen hat der Landwirt ursprünglich nur als Futter für die Bio-Puten gedacht. Doch als die Sonnenblumen erst einmal mit ihren gelben Köpfen in den Himmel schauten, kam ihm eine Idee. Warum nicht die Sonnenblumenkerne selbst weiter veredeln? Gemeinsam mit seiner Schwester Christine Marie, der Verfasserin dieses Textes, verfolgte er die Idee, und das Ergebnis sind Sonnenblumenöl sowie Gewürzöl auf Sonnenblumenbasis. Die Geschwister mussten eine zertifizierte Mühle finden, die Bio-Produkte pressen konnte. Da das Öl möglichst wenig verarbeitet werden soll, um die wertvollen Inhaltsstoffe und den Geschmack nach frischen Sonnenblumenkernen zu bewahren, wird es kalt gepresst und nicht, wie üblich, gefiltert, stattdessen zwei Wochen stehen gelassen, bis sich die Schwebstoffe am Boden abgesetzt haben und das goldgelbe Ergebnis abgeschöpft werden und in dunkle, vor UV-Einstrahlung geschützte Flaschen abgefüllt werden kann.

Das ungewöhnlichste „Produkt“ auf den Heidehöfen von der Ohe ist aber wohl die Artenvielfalt. Die Idee ist aus einer Grundüberlegung entstanden: Wie können ökologische und ökonomische Ziele gleichzeitig verfolgt werden? Es musste doch möglich sein, noch mehr für Umwelt und Natur zu tun – ohne dadurch dringend benötigte Ackerfläche zu verlieren und somit in wirtschaftliche Engpässe zu geraten.

Die Geschwister kamen schließlich auf die Lösung und haben das Projekt „Vielfalter“ entwickelt. Denn Vielfalt wollen sie erreichen – nicht nur für Falter und Schmetterlinge auch für alle anderen Insekten wie Käfer, Spinnen, Wild- und Honigbienen und für kleine Wildtiere und Vögel.



Aus dem Studium wusste Agraringenieur Jan Wilhelm: Insekten schaffen den Sprung über ein großes Weizenfeld nicht – viele von ihnen bewegen sich nur in einem Radius von 50 Metern. Um den Genpool zu vergrößern und damit nachhaltiger zu wachsen, muss sich eine Population aber mit einer anderen vernetzen können. Die Lösung: Blühpfade nicht nur als Randstreifen, sondern mitten durch den Acker – Nahrung, Schutz und Lebensraum – ein Netz von Oasen für die Tiere inmitten eines Weizenfeldes.

Rund um Bokel gibt es viele Naturschutzflächen, das Heideblütental und die Bullenkuhle, die Bokeler Heide und die Wacholder-Trift. Wer dort unterwegs ist und am Bokeler Fernsehturm oder auf der Straße zur Günne die Augen über die Felder schweifen lässt, wird in diesem Jahr dort eine neue Kultur vorfinden: mit Blühpfaden durchzogene Getreidefelder.

Da auf der Fläche, wo jetzt die Blühpflanzen stehen, aber weder Kartoffeln noch Getreide angebaut werden können und dennoch Kosten entstehen, können Unternehmen und Privatleute das Projekt mitfinanzieren. Unternehmen, die damit werben, dass sie „Vielfalter“ unterstützen, können auf diese Weise ihren Produkten einen Mehrwert geben. Im privaten Bereich ist die Unterstützung des Projektes in Form eines Gutscheins ein schönes Geschenk für einen lieben Menschen.

Die Bio-Zucchini sind inzwischen sortiert und bereit zum Ausliefern, und die Familie freut sich auf die Kaffeezeit in der Küche. Mit glühenden Wangen kommen Jonathan und Amalia reingeflitzt. Um an das große Einmachglas mit selbstgebackenen Keksen auf dem Küchenschrank zu gelangen, machen sie eine Räuberleiter und angeln sich zwei dicke Exemplare heraus.

Ja. Neue Wege muss man gehen – und mutig sein, um Gutes zu erreichen. Das wissen auf den Heidehöfen von der Ohe schon die Kleinsten.

INFO [heidehoeft.de](http://heidehoeft.de) und [werde-ein-vielfalter.de](http://werde-ein-vielfalter.de)

*Die Heidekartoffel ist eine regionale Spezialität. Auf den Heidehöfen wird sie in Bio-Qualität angebaut. Ebenso Sonnenblume (kleines Bild oben links) und Rhabarber. Über den Verzicht auf Chemie und schonende Feldbearbeitung freuen sich offenbar auch die Vögel, die ihr Nest in ein Rhabarberblatt gebettet haben. Das Streifenmuster im Feld ist dem Projekt „Vielfalter“ für mehr Artenvielfalt zu verdanken.*

Fotos: von der Ohe

