Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 77 (2022)

Heft: 4

Artikel: 90 Jahre Demeter auf einem über 800-jährigen Hof

Autor: Patzel, Nikola

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1035056

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

90 Jahre Demeter auf einem über 800-jährigen Hof

Nikola Patzel. Das Hofgut Rengoldshausen bei Überlingen am Bodensee ist einer der drei ersten Demeterhöfe der Welt. Die Fabrikantentochter Silvia Hammacher erzählte bei der Feier zum Neunzigsten: «Ich war 7 Monate und wurde noch gestillt, als meine Eltern im September 1932 das Hofgut erwarben.» Ihr Vater, der Unternehmer Hanns Voith, habe «die Göttlichkeit der Zusammenhänge zwischen Geist und Mutter Erde durch die Geisteswissenschaften Rudolf Steiners erfahren. **So wollte er der Erde das zurückgeben, was ihr durch die Industrialisierung der Zeit teilweise genommen wurde.**» Es sei ihm um den «Wiederaufbau der Gesundheit in der Landwirtschaft» gegangen. Im Jubiläumsbuch zu Rengoldshausen wird Hanns Voith zitiert: «Mit dem Unternehmen machen wir etwas an der Natur kaputt. Wir wollen auf anderen Wegen versuchen, etwas wiedergutzumachen.»

Voith hatte Steiner schon in den Schützengraben des 1. Weltkriegs gelesen und wurde in der Zwischenkriegszeit von Steiners legendären, im Jahr 1924 neun Monate vor seinem Tod auf dem schlesischen Rittergut Koberwitz gehaltenen «landwirtschaftlichen Kurs» ergriffen. Diese neue Lehre war in den ersten Jahren noch eine Geheimlehre gewesen: «Die Mitschriften des Landwirtschaftlichen Kurses wurden bis in die 1930er Jahre unter Verschluss gehalten und nur gegen Unterzeichnung einer Geheimhaltungserklärung unter den Kursteilnehmern [zu denen Voith nicht gehörte] und ihren Vertrauten ausgetauscht» (Zander 2007, S. 1599 in seiner «Geschichte der Anthroposophie»).

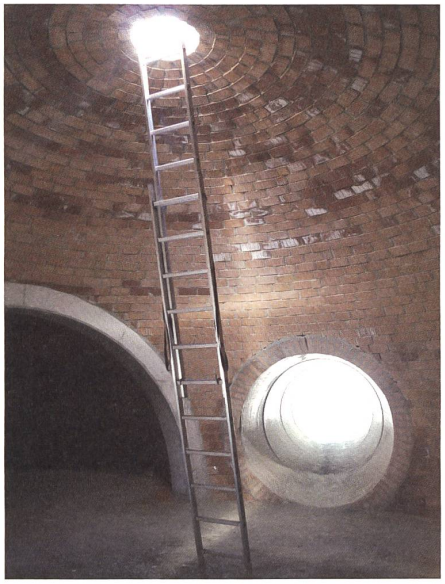
Vor dem Krieg und darin

Noch vor Rengoldshausen kauften die Voiths 1928 einen Hof in Heidenheim in der Nähe ihrer bis heute bestehenden grossen Maschinenbaufirma. Im Jahr 1929 war dieser erste Betrieb auf die Sichtweise und Methoden nach Steiner umgestellt. Bald darauf kauften sie das 48-Hektaren-Hofgut ob dem Bodensees als **‹Ferienheim› für ihre sechs Töchter,** der weltweit ungefähr fünfte biodynamisch bewirtschaftete Hof: Das Gut wurde an die Hausherrin Lore Voith übertragen. Deren «Kinder verbrachten alle Ferien auf dem Hofgut. Zwei Ochsengespanne übernahmen die Arbeit der in den Krieg gezogenen Pferde. Wir haben geholfen, die Garben zu binden und jeweils drei aneinanderzustellen. Wenn es geregnet hat, mussten wir die Garben wenden, damit sie neu trocknen konnten. Liesel, Wanda und Fuchsel waren die zu alten Pferde, die zurückgelassen wurden, mit denen wir früh morgens laut singend zur Milchsammelstelle ritten.» Sogar die Möbel im Hof wurden durch «schön anthroposophisch gestaltete» ersetzt. Der Hof blieb in privatem Familienbesitz, bis vor einigen Jahren eine neue Struktur mit Stiftung (in Familienbesitz) und einer Reihe eigenständiger Betriebszweige mit eigenen Rechtsformen in einem Pachtverhältnis zur Stiftung etabliert wurde.

Da unter anderem der Besitzer des ersten auf biodynamisch umgestellten Hofes, Erhard Bartsch, gute Beziehungen zu Hitlers Stellvertreter Rudolf Heß und anderen Nazigrössen pflegte, waren die Demeterhöfe im Dritten Reich nicht gefährdet. Rengoldshausen wurde 1934 zum besonders geschützten «Erbhof» gemäss Reicherbhofgesetz erklärt, was in der «Rengo Chronik» von 2022 so interpretiert wurde, «dass die handelnden Personen im nationalsozialistischen Regime nicht negativ auffielen» (S. 39). Während des zweiten Weltkriegs kämpften die deutschen Männer an den Fronten, polnische und russische Gefangene leisteten Zwangsarbeit auf dem Hof; die Kinder der Voiths beschrieben rückblickend dabei «freundschaftliche Verhältnisse».

Biolandbau-Pioniergeist und viele Probleme

Die Qualität auf dem Hof erzeugten Essens war den Voiths wichtig. So hiess es in einer Werbebroschüre von 1950, die auch das damalige gemeinsame **Ideal vieler Biolandbau-Pioniere** unterschiedlicher Schulen gut beschrieb:



Der Kuppelkeller vor seiner Wiederbedeckung. Darüber wurde das ‹Humuszentrum›-Haus gebaut (siehe Titelbild). Fotos: Nikola Patzel

«Das Hofgut Rengoldshausen wird als ein Beispiel für einen in sich ausgeglichenen landwirtschaftlichen Organismus betrieben, auf dem Gleichgewicht herrschen soll zwischen Viehbestand, Ackerbau und Futtergrundlage einschließlich des in der dortigen Gegend üblichen Obst- und Gemüsebaus. Damit soll möglichst gesunde und unverfälschte Nahrung für Mensch und Tier erzeugt werden, unabhängig von fremden Futter- und Düngemitteln, sodass auch die Gäste in den Genuss von Qualitätsnahrung kommen» (Chronik S. 54).

Nach dem Krieg wurde der Hof neben seinem Produktionszweck ein Erholungsheim für die Angestellten der Papiermaschinen- und Turbinenfirma Voith: 32 Betten in 11 Schlafzimmern. Auch viele andere Höfe in der Bodensee-Region bauten ab den 1950er Jahren einen Betriebszweig «Ferien auf dem Bauernhof» auf. Von Rengoldshausen aus war ein Badestrand des Bodensees erreichbar; empfohlene Wanderwege wurden mit dem Firmenlogo beschildert. Doch die Ansprüche stiegen dann mit dem «Wirtschaftswunder», ein Gast beschwerte sich 1959 über Lärm und Gestank des Bauernhofes, und: «Beim Genuss der Bodenseeweine der letzten Jahre muss man meistens vor dem Trinken lachen, nachher geht's nicht mehr» (Chronik, S. 51). Im Jahr 1967 wurde das Erholungsheim auf dem Hof geschlossen und durch ein Kinderheim abgelöst – Vorläufer der 1972 auf dem Hof gegründeten, heute rund 1000 Schülerinnen und Schüler zählenden **Waldorfschule** Rengoldshausen. Gegenwärtig sind noch zwei der fünf Gruppen des zugehörigen Waldorfkindergartens auf dem Hof untergebracht.

Damals jedoch geriet der Hof in eine Krise und machte so viele Verluste, dass 1960 das Finanzamt die Abschreibung von Verlusten untersagte und den Hof als ‹Liebhabereibetrieb› zu klassifizieren androhte. Hanns Voith widersprach mit der Begründung, sie hätten leider «ungeeignete Verwalter» gehabt und die Schadensbehebung danach hätte nun die Verluste gebracht. Mithilfe neuer moderner Maschinen und der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise werde man die Misere aber wieder in den Griff bekommen. Die Zugtiere wurden abgeschafft, Traktoren angeschafft; die Feldfrüchte waren vor allem Winterweizen und Sommergerste, Kartoffeln, Futterrüben, Zuckerrüben und zunehmend auch Mais. (Heute ist die Fruchtfolge im Ackerbau z.B.: Zwei Jahre Luzernegras, Kartoffeln, Dinkel, Feldgemüse v.a. Möhren, Kürbis, Hafer.) Gärtnermeister Hanno Willasch erinnert sich: **«Es macht natürlich einen Unterschied, ob man 20 Hektar oder 200 Hektar Fläche bewirtschaften muss»;** die Maschinen waren dafür unbedingt nötig, von Jahrzehnt zu Jahrzehnt mehr, und der Betriebsleiter Walter Sorms schaffte sie an. Auch das **Wasser** ist nicht erst seit den 2020er Jahren ein Thema. Im Jahr 1950 stand in einem internen Bericht über den Hof: *«Unter den vielen Schwierigkeiten, die der Hof, der an sich keine besonders günstigen Bodenverhältnisse hat, zu überwinden hatte, stand die Wasserfrage an erster Stelle. Bis vor kurzem gab es nur eine schwache Leitung der Wasserversorgung Überlingen. Ohne genügendes Wasser hätte weder die Gärtnerei erfolgreich betrieben noch das Erholungsheim eingerichtet werden können. Glücklicherweise hat ein alter Wünschelrutengänger Wasser [in 11m Tiefe] muten können»* (Chronik S. 54).

Heutiges Selbstbild und viele Innovationen

Markus Knösel, der heutige Betriebsleiter, sagt zu seinem Selbstverständnis: «Für mich ist der Betrieb eingebettet in die biologisch-dynamische Bewegung. Wir wollen dem Lebendigen auf unserer Erde einen neuen Impuls ermöglichen. Dieser Impuls soll sowohl ortsgebunden als auch erdumspannend wirken können, dafür braucht es Forschung und Bildung, die wir versuchen, gleichwertig mit der Urproduktion an diesem Ort hier zu bewerkstelligen.»

Markus Knösel lernte den Hof 1996 auf einem Hoffest kennen und war so angetan, «dass ich mit meiner Frau im Anschluss an unsere Ausbildungen 2006 in die Betriebsgemeinschaft eingetreten bin. Der ganzheitliche Blick auf die Natur und das Lebendige ist für mich das Wesentliche hier.» Schon ihre Vorgänger hätten dem **Boden** sehr viel Aufmerksamkeit geschenkt. «Gesunder, lebendiger Boden und ortsangepasste, vitale Pflanzen sind eine Einheit. Ein Teil unserer Agrarkulturtat ist, dieses miteinander ins Gleichgewicht zu bringen.» Für dieses Gleichgewicht brauchen sie auch die Tiere. Mechthild Knösel war seit 2006 eine der Pionierinnen für moderne **muttergebundene Kälberhaltung** in Deutschland (K+P 3/2011), mit «Schweizer Originalbraunvieh». Mechthild Knösel arbeitete sich in das Vorgehen von *low stress stockmanship* im Umgang mit den Tieren ein und in die auch vom FiBL Schweiz propagierte «Obsalim-Methode» einer in genauer Verhaltensbeobachtung gegründeten Fütterung der Tiere. Die gemolkene Milch wird überwiegend als Rohmilch in Direktvermarktung verkauft, Rengoldshausen hat eine sehr grosse Gemüse-**Abokistenkundschaft** mit 1'200 Kunden. Christoph Reiber vom deutschen Demeter-Verband gratulierte zum 90-jährigen Umstellungsjubiläum des Hofes, der im Jahre 1222 erstmals urkundlich erwähnt wurde, nämlich in einer lateinischen Schenkungsurkunde eines Freiherrn aus der heute Bündner Region Disentis ans Kloster Salem. Dem Ortsnamen nach hatten die Franken den Weiler bereits nach ihrer Eroberung Alemanniens ums Jahr 700 herum gegründet, **der Hof wäre demnach bereits 1400 Jahre alt.** Demeter wird im Jahr 2024 sein hundertjähriges Jubiläum feiern, weil es Steiners Landwirtschaftsvorträge als sein Verbandsgründungsdatum ansieht. Reiber: «Wir berücksichtigen hier auch soziale, geistige und natürlich wirtschaftliche Aspekte. Diese müssen durch entsprechende Preise gewährleistet werden für die steigenden Produktionskosten und auch wegen der Leistungen der Betriebe für das Soziale und die Ökologie. Die geistigen und praktischen Impulse, die hier angestossen werden, wirken

Betriebsspiegel Hofgut Rengoldshausen

Oberhalb der Stadt Überlingen am Bodensee gelegen; Moränenböden mit 25–75, im Schnitt gut 50 Bodenpunkten, 450 m ü. NN, 900 mm Niederschlag.

265 ha, davon 155ha Acker, 80ha Grünland; 28ha Gärtnerei, 2ha Samenbau, 1ha Wald. Betriebsbereiche Landwirtschaft, Gärtnerei, Samenbau, Lernort Bauernhof.

175 Rinder (Milchkühe, Nachzucht und Mastbullen), 170 Legehennen, 35 Gärtnereikulturen, 6'000 m² unter Glas sowie 1'400m² Folienhäuser. Vermarktung über 1'200 Abokisten, Naturkostgrosshandel, Hofladen.

Arbeitsplätze: 70 Menschen einschliesslich Betriebsleiterfamilien, Angestellte, 12 Auszubildende, 5 Plätze Bundesfreiwilligendienst und bis zu 6 Saisonkräfte.

http://www.rengo.de

weit über die Region und weit über Demeter hinaus in der Landwirtschaft und Gesellschaft und für die **Weiterentwicklung der Landwirtschaft** generell.» Reiber sagte, die biodynamische Landwirtschaft schaffe eine Widerstandsfähigkeit gegen die Umstände ihrer Zeit.

Auf diesem Hof begann 2012 ein Projekt für Zweinutzungshühner (Inga Günther, K+P 4/2016). Sie haben eine mobile Hofschlachtung und die 1978 gegründete «freie Landbauschule» für die **Landwirtschaftsausbildung**. Seit 1987 bot diese ein «landwirtschaftliches Grundjahr» an, das bis zu einem Generationenwechsel im Jahr 2007 bestand. Auch die Saatgutzüchtung wurde mithilfe eines der zugekauften Nachbarhöfe ausgebaut. In den 1980er Jahren entstand der Hofladen und seit den 1990ern ein anthroposophisches Altersheim nebenan. Der Gemüsekistenvertrieb im Abo (und mit Milch und Käse und vielem Weiterem) startete 1996; heute hat der Hof 154 Hektaren Eigenflächen und 111 ha Pachtland. Walter Sorms beschreibt den seit 1990 beschleunigten Zukauf von Flächen als «Sicherung des Hofes für die kommenden Generationen». Im gleichen Sinne wurde die Photovoltaik massiv ausgebaut.

Sorms hat dieses Jahr im Untergrund einen Kuppelkeller gebaut, nach seinen Plänen bauen lassen. Im Längenverhältnis 1:4 wurde die Raumstruktur des ersten, nach Rudolf Steiners Entwurf in Dornach 1920 eröffneten (1923 abgebrannten) Goetheanums unterirdisch nachgebaut. Oben drauf wurde ein neues Werk-, Forschungs- und Veranstaltungsgebäude, das **‹Humuszentrum›**, gebaut. Die biodynamischen Präparate zur Verlebendigung und Harmonisierung des Erdbodens sollen bald unter den Erdkuppeln fermentierend reifen und lagern – die weitere Nutzung dieses verborgenen Raumes mit breitem rundem Zugangsstollen ist noch offen.

Was für eine Hofgeschichte allein schon in der kurzen Zeit seiner letzten 90 Jahre! Es scheinen so einige Gegensätze, Konflikte durch. Menschen halt. Ergriffene. Wirtschaftende. Kreative. ●

Städte: Treiber für nachhaltige Ernährungssysteme

Rückblick auf die Trilogie zum Welternährungstag 2022[1]

Christine Hürlimann. Gut die Hälfte der Menschheit lebt in städtischen Gebieten. Sie verbrauchen 70 % der Lebensmittel und 80 % der menschenverfügbaren Energie. Von drei Konferenzen die erste fand im «Vorzeige-Öko-Quartier» Les Vergers in **Meyrin** (GE) statt, einem «Reallabor» für ein anderes Ernährungssystem. Es gab spannende Vorträge und eine sehr offene, sachliche und respektvolle Diskussion. Ergebnis: Wir müssen die Veränderung unserer diversen Ernährungssysteme selber in die Hand nehmen, die Macht über unsere eigene Ernährung zurückgewinnen. Dazu brauchen wir eine transparente Rechnung mit den tatsächlichen Kosten für Umwelt, Gesundheit, Arbeit, und Energie. Nur mit Unterstützung von Administration und Politik können wir dem Druck der Giganten standhalten.

In **Basel** berichtete alt Nationalrat **Josef Zisyadis** von Ideen und Plänen des Netzwerks der Genussstädte. Im Durchschnitt wird in einem Schweizer Haushalt eine gute halbe Stunde pro Tag Essen zubereitet. Die Kinder würden zu Hause nicht mehr kochen lernen, gemeinsame Mahlzeiten würden immer seltener. Ein Stück Kultur sei am Untergehen. Die gewählten und administrativen Gremien der Städte müssten und dürften nicht warten, bis ihnen die kantonale oder Bundespolitik den Weg ebnet, sie können auch selber die Initiative ergreifen und die **Veränderungen *vorantreiben***. Die Genussstädte (wie sich nun international einige Orte nennen) sind schon etwas mehr sensibilisiert fürs Thema, da könnte man weitermachen mit breiterer Kommunikation und Ernährungsbildung.

In **Zürich** unterstrich **Christine Brombach** die Dringlichkeit, unsere Essgewohnheiten zu ändern und auf eine Ernährung umzustellen, die für uns und die Umwelt gesund ist, und Franziska Stöckli berichtete von ihrem «Greentopf» Erfolg mit einer Schulklasse, die, ausgehend vom Kochunterricht, ihre ganze Ernährungskultur kritisch und kreativ neu definierte. Kann das Manko an Ernährungsbildung zu Hause durch andere Institutionen wettgemacht werden? Franziska sagt, es brauche mehr, und erzählt, wie ihre SchülerInnen zu InfluencerInnen wurden in ihrer Schule. Kann Franziskas Erfolgsrezept im Netzwerk der Genussstädte multipliziert werden, um dem Ziel nachhaltiger Ernährungssysteme in den Städten näherzukommen?

Gemeinsam mit unseren ReferentInnen wollen wir an diesen Ideen weiterarbeiten. Wer macht mit? Wir würden uns freuen, bald von Ihnen zu hören! ●

[1] *Die Vorträge sind als Folien und auf Youtube verfügbar über https://welternaehrungstag.ch*
[2] *Mehr über die Genussstädte und die Genusswoche auf https://gout.ch/de*
[3] *Planetary Health Diet: https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/*
[4] *Greentopf Projekte: https://greentopfprojects.ch/*

Podiumsdiskussion in Genf. Dominique Burgeon (FAO), Gaétan Morel (Stadt Genf), Rudolf Lüth (Helvetas), Sara de Maio (Ma-Terre), Martijn Sonnevelt (CNS-FAO/ETHZ), Alwin Kopse (BLW), Valentina Hemmeler Maiga (OCAN). Foto: Michel Roux