

Wo steht was?

Inhalte dieser Ausgabe



Die Fortsetzung (Teil 14)

Wolfshass aus dem Roman
"Mörderisches Lipperland"
von Christian Jaschinski
Seite 26

Die Reise-Expertin

Tipps von Lina Braun
Seite 9



Wie fotografiert man einen Hund

Neues vom Hundetalk
Seite 30



Ein ganz besonderer Job

Holger Kölker
und die SoLaWi
Seite 10



Stefanie Laule
Vertrau-Deiner-Seele
Seite 16



Kopf hoch

Alles ist möglich.
Seite 6



**Fuck Up
Night**
Was ist
das denn?
Seite 24

Herausgeber:

Matthias Teutrine - Druck u. Verlag
Denkmalstr. 11 • 32760 Detmold
Telefon: 05231-927070
info@teutrine.de

Redaktion:

Markéta Teutrine
Matthias Teutrine
Christian Jaschinski
Tim Schmutzler
Maren Weber
redaktion@reporter-lippe.de

Anzeigen:

Markéta Teutrine: 0176 -18 800 802
anzeigen@reporter-lippe.de

Titelfoto:

Patrick Pantze Images

Satz und Layout:

 **Teutrine**
Magazine für Lippe

Alles auch im Internet:

www.reporter-lippe.de



Genießen Sie das
Magazin mit einer
guten Tasse Kaffee
und einem leckeren
Stück Kuchen.

Bäckerei Biere im
GOTHLAND
Café & Bistro

**Biere
Brot**

Nagel
DAS BÄCKERHAUS
MIT STEHCAFE

Ein besonderer Job an einem besonderen Ort

Wie Holger Kölker zur Solidarischen Landwirtschaft nach Lippe kam.

Im Interview verrät SoLaWi-Gärtner Holger Kölker was seine Arbeit und sein Leben ausmachen – und warum er darum letzten Sommer mit seiner Freundin in das kleine Örtchen Dalborn gezogen ist.

Herr Kölker, was machen Sie beruflich?

Bei der Solidarischen Landwirtschaft in Blomberg-Dalborn versorge ich über 100 Menschen mit regionalem, frischem SoLaWi-Gemüse in Bio-Qualität. Das Gemüse begleite ich von der Aussaat bis zur Ernte. Jedes von ihnen hat in dieser Zeitspanne unterschiedliche Ansprüche, die wir Gärtner bestmöglich zu erfüllen suchen. Das Arbeiten in einer Vielfaltsgärtnerei und einer Solidarischen Landwirtschaft ist äußerst abwechslungsreich.



Wie können wir uns diese Abwechslung vorstellen?

Auf einem Hektar kultivieren wir rund 40 Gemüse-Arten und über 100 Sorten. Monokultur kann man das also nicht nennen: Ringelbeete, Spaghetti-Kürbis, weiße Möhren – wo kriegt man das schon? Neben ganz normalen Gärtner-Tätigkeiten wie Anbauplanung, Aussaat, Pflanzen, Schädlingskontrolle und Ernten kümmere ich mich um den Erhalt alter, regionaler Gemüse-Sorten und sähe Bienenweiden für mehr Biodiversität. In die Arbeit lassen wir Permakultur-Kriterien einfließen. Den Boden bearbeiten wir maschinell und auch von Hand. Dabei helfen öfters SoLaWi-Mitglieder und andere Menschen, um unsere Arbeit zu unterstützen. Hier braucht es Anleitung. Manchmal komme ich mir mehr wie ein Wissensvermittler als wie ein Gärtner vor. Soziale Aspekte gehören bei so einer Gemeinschaftsinitiative mit dazu.

Was sind die größten Herausforderungen?

Gartentechnisch hat jedes Jahr seine individuellen Herausforderungen: Mal gibt es trockene, mal regnerische Sommer, sehr kalte Winter oder nahezu frostfreie. Dafür sind neben körperlicher Fitness und Organisations-Talent auch Anpassungsfähigkeit und Kreativität gefragt. Wie die Pflanzen haben die Menschen unterschiedliche Ansprüche. Die gilt es in Bezug auf Gemüse-Versorgung bestmöglich unter einen Hut zu kriegen. So können die SoLaWi-Mitglieder beispielsweise die Anbauplanung mitbestimmen. Hier braucht es vor allem eine transparente und wertschätzende Kommunikation.

Stichwort „trockene Sommer“

- wie geht die SoLaWi mit der Trockenheit um?

Entsprechend der Permakultur fangen wir Wasser auf, speichern, verlangsamen und verteilen es. So sammeln wir Wasser in Zisternen, um den Grundwasserspiegel nicht unnötig zu belasten. Statt Beregnung nutzen wir primär Tröpfchenbewässerung wie in südlichen Ländern üblich.



Um die Verdunstung von Wasser zu reduzieren werden die Kulturen gemulcht. Möglichst wenig Bodenbearbeitung schont die empfindliche Bodenstruktur, so dass der Boden das Wasser besser speichern und Treibhausgase gebunden halten kann.

Das klingt danach, dass man in ihrem Job sehr unterschiedliche Fähigkeiten braucht und immer nach neuen Lösungen suchen muss. Wie sind Sie zu dieser Arbeit gekommen?

Während des Studiums zum Landschaftsökologen hatte der Zweifel an mir genagt, ob ich mit einer überwiegenden Bürotätigkeit wirklich glücklich sein könnte. Wollte ich wirklich langwierige Vorhaben wie Umweltverträglichkeitsstudien für Straßenbau über mehrere Jahre bearbeiten? Zwar schloss ich mein Studium ab – vor allem meinen Eltern zuliebe – doch in meinem Herzen hatte ich längst den Entschluss gefasst, direkte Wirksamkeit in meinem Handeln zu spüren und mit Pflanzen zu arbeiten. So begann ich gegen Ende des Studiums zu gärtnern und habe dann den Quereinstieg als Gemüse-Gärtner bei der SoLaWi in Greifswald gemacht. Dort durfte ich wertvolle Erfahrungen über mich selbst und den Gemüsebau sammeln. SoLaWi fand ich spannend, weil Mitglieder Gemüsebau erleben und gestalten können. Ich empfinde es als Erleichterung, dass wir Gärtner unabhängig von Marktpreisen sind und potentielle Missernten, beispielsweise durch Klimaveränderungen, mittels Vertrag abgesichert sind. Durch das persönliche Miterleben des Gartenjahres steigt bei vielen Menschen die Wertschätzung für die Arbeit der Gärtner, was durchaus unsere Moral hebt.

Und dann sind Sie von Greifswald ausgerechnet nach Lippe gekommen. Warum?

Nach zwei Saisons suchte ich nach Veränderung im Leben. Ich wollte näher an meiner Familie und Freunden sein, die zwischen Osnabrück und Münster leben. Außerdem wollten meine Freundin und ich ausprobieren, wie es sich in einer Gemeinschaft leben lässt, in der die Menschen ähnliche Vorstellungen für eine lebenswerte Zukunft haben. Beruflich wollte ich mehr Verantwortung übernehmen und größere Mitgestaltungsmöglichkeiten in einer Gärtnerei mit kleinem Team und flachen Hierarchien.

Zu diesem Zeitpunkt erfuhr ich – mehr oder weniger - zufällig über meine damalige Chefin von der freien Teilzeit-Stelle als Gärtner in Dalborn. Dort gibt es auch eine Lebensgemeinschaft von 15 Menschen. Da war der Keim in meinen Gedanken gepflanzt. Der Internetauftritt schien mir passend und als dann meine WG-Mitbewohnerin - ebenfalls Gärtnerin – überlegte sich dort zu bewerben und meine Freundin von der Idee angetan war, bewarb ich mich ohne lange Umschweife. Beim Bewerbungsgespräch war ich fasziniert von dem Ort Dalborn. Mit seinen Fachwerkhäusern erinnerte er mich an die Gegend meiner Kindheit nahe am Teuto. Mich beeindruckte außerdem, was die Menschen dort aufgebaut hatten: ein gemeinschaftliches und generationenübergreifendes Leben auf zwei Höfen und eine SoLaWi mit wirklich tollem Acker. Die „Kulturkneipe“, einigen bekannt als „Der alte Jäger“, im Ort bietet ein attraktives, vielseitiges Kulturprogramm direkt vor unserer neuen Haustür. Das hat uns zusätzlich motiviert von der Ostsee nach Lippe zu ziehen.

Sind Sie bisher bestätigt oder enttäuscht worden?

Wir sind begeistert von den enkeltauglichen Angeboten in Lippe. Die SoLaWis Dalborn, Schlangen und auch Vlotho als Lippe-Nachbar, die AckerBildung und das Repair-Café in Dalborn, der Detmolder Lastenradverein (dela), ein Unverpackt Laden... Viele tolle Möglichkeiten in Sachen Nachhaltigkeit aktiv zu werden und sich fortzubilden.

Weniger begeistert sind wir von der Anbindung im öffentlichen Nahverkehr. Es ist zwar möglich morgens mit einem Schulbus nach Detmold zu kommen. Allerdings ist es abends schwierig bis unmöglich nach Dalborn zurück zu kommen. Am Wochenende schafft man es mit Ruf-Taxi bis Mosebeck und muss drei Kilometer laufen.

Zum Glück gibt es direkt im Dorf tolle Angebote: In der Kulturkneipe ist jeden Freitag offener Kneipenabend, wo auch Gesellschaftsspiele gespielt werden. Hier kam ich schon mehrmals in den Genuss von Filmvorführungen, Theaterstücken und Lesungen. Dabei kann ich meinen Geist vom Ackergeschehen weg entspannen. Es gibt ein Yoga-Angebot, was ich neben Faszientraining als guten Ausgleich für die harte körperliche Feldarbeit nutze.

Das klingt auch nach einer abwechslungsreichen Freizeit. Sie sind vielseitig interessiert.

An was sonst noch?

Ich genieße abwechslungsreiche Wandertouren. Mehrere Teilstrecken des Hermannsweges habe ich schon hinter mir. Beispielsweise von meiner alten Heimat Ibbenbüren beim Hockenden Weib über Tecklenburg nach Bad Iburg. Das Wandern stärkt die Willenskraft und ich kann meine

Grenzen austesten. Das ist auch gut für's Gärtnern, das hilft über Wehwechen hinweg.

Außerdem koche ich gerne. Oft experimentiere ich und probiere Neues aus – natürlich am liebsten mit frisch geerntetem Gemüse. Hier zum Beispiel ein gesundes und leckeres Rezept von meiner Freundin, um das viele Wintergemüse schmackhaft zu verarbeiten: Rote Bete raspeln, dazu viel Apfel und was man so da hat wie Möhre, Rettich, Rübchen, Sellerie. Dazu etwas Öl, Salz, Zitrone und angeröstete Sonnenblumen- oder Walnusskerne drüberstreuen – fertig.

Was wünschen Sie sich für Lippe und für das Jahr 2020?

Für Lippe wünsche ich mir eine gute Fahrradinfrastruktur, da ich auch gern Radtouren mache. Dazu für lange Strecken besseren öffentlichen Nahverkehr. Für 2020 wünsche ich mir beruflich eine erfolgreiche Vielfaltsgärtnerei mit der SoLaWi Dalborn. Privat möchte ich in der Dalborner Lebensgemeinschaft schauen, inwiefern „Gemeinschaft“ für mein zukünftiges Leben eine Rolle spielen kann.

Außerdem wünsche ich mir hier in der Region und anderswo mehr Wertschätzung für Gärtner und Landwirte sowie deren erzeugte Produkte! Wir als Menschheit haben nur eine lebenswerte Zukunft vor uns, wenn wir mehr regional und ökologisch produzierte Lebensmittel konsumieren. Da wünsche ich mir eine entsprechende Agrarförderung von der Europäischen Politik. Und dass immer mehr Menschen global denken und lokal handeln.

Vielen Dank, Herr Kölker.

Interview: Maren Weber



Info:

Solidarische Landwirtschaft ist ein zukunftsfähiges Wirtschaftskonzept, mit dem wir bäuerliche und vielfältige Landwirtschaft lokal erhalten können. Die Lebensmittel verlieren ihren Preis und erhalten ihren Wert zurück. Mensch und Umwelt stehen im Mittelpunkt des Wirtschaftens, nicht der Profit.

Privat-Haushalte schließen sich mit Landwirten oder Gärtnern zusammen und vereinbaren die Versorgung mit Lebensmitteln. Die Gruppenmitglieder teilen sich die Verantwortung, Betriebskosten und –risiko sowie die Ernte und Wissen. Solidarische Aspekte sind die Biete-Versammlung, bei der die Kosten eines Gartenjahres unter den Mitgliedern „aufgeteilt“ werden, sowie die Tatsache, dass der Betrieb und die Angestellten frei sind vom Druck der Marktpreise. Und natürlich die Gemeinschaftserlebnisse bei den Mitmach-Aktionen und Feiern.

Nach dem SoLaWi-Konzept wirtschaften in Deutschland über 250 landwirtschaftliche Betriebe. Die Anzahl ist steigend, da es sich um einen Weg handelt, wie kleinbäuerliche Landwirtschaft überhaupt überleben kann. Weltweit ist das Konzept unter dem Namen „Community supported agriculture“ (CSA) bekannt.

www.solidarische-landwirtschaft.org/das-konzept/

Der SoLaWi Dalborn e.V. wurde 2013 zur Selbstversorgung mit regionalem und saisonalem Bio-Gemüse gegründet. Mit den derzeit 55 vergebenen Anteilen decken ca. 120 Menschen jede Woche ihren Gemüsebedarf.



Bei Mitmach-Aktionen unterstützen einige Mitglieder die Gartenarbeit und kommen gleichzeitig vom Alltags-Stress runter. Das Motto lautet „Gemüse genießen, Gemeinschaft erleben, Gutes lernen“. www.solawi-dalborn.org

2018 und 2019 wurde die SoLaWi Dalborn vom Bundesumweltministerium aus Mitteln der Nationalen Klimaschutz Initiative (NKI) gefördert mit dem Ziel, Organisation und Teilhabe zu stärken sowie neue Bildungsangebote zu schaffen. Seit Februar 2019 bietet die Gemüse-SoLaWi im Rahmen der „AckerBildung“ Vorträge und Workshops rund um`s Gärtnern an, ab 2020 besonders auch für Kinder und Jugendliche, die sonst keinen Zugang zu Pflanzen und gesunder Ernährung haben. Wer mitmachen möchte, findet weitere Informationen und Kontaktdaten auf www.solawi-dalborn.org

Jetzt Karten bestellen!



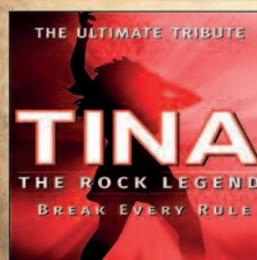
Sonntag 08.03.2020
GREGORY PORTER & BAND
um 20:00 Uhr
Rudolf-Oetker-Halle
Bielefeld
www.tixda.de/e1398916



Montag 30.03.2020
Max Giesinger
Die Reise Tour
um 20:00 Uhr
Lokschuppen
Bielefeld
www.tixda.de/e1451888



Samstag 04.04.2020
DER DENNIS - ICH SEH VOLL REICH AUS
um 20:00 Uhr
Stadthalle
Bielefeld
www.tixda.de/e1500119



Mittwoch 08.04.2020
TINA
The Rock Legend
um 19:30 Uhr
Paderhalle
Paderborn
www.tixda.de/e1363003



Samstag 25.04.2020
Urban Priol:
Im Fluss.
um 19:30 Uhr
Kurtheater
Horn-Bad Meinberg
www.tixda.de/e1434803

Weitere Highlights finden Sie im Kartenvorverkauf unter:

www.tixda.de