

**SUSANNE TRAPP (52)**

leitet den Hofladen der Domäne. „Wer zur Quelle will, muss gegen den Strom schwimmen. In diesem Sinne schmieden wir auch schon neue Pläne für die Zukunft der Domäne.“



**JOHANNA STEFFAN (33)** unterstützt seit Kurzem Arne von Schulz im Gemüseanbau. „Ich liebe diese schöne gärtnerische Arbeit unter freiem Himmel.“ Fotos: Neff



**ARNE VON SCHULZ (53)**

Gemüsebauer und Saatgutzüchter: „Ohne die Geduld, die ich brauche, um Dingen auf den Grund zu gehen, wäre meine Tätigkeit hier gar nicht denkbar. Denn die Früchte meiner Arbeit ernten erst künftige Generationen.“

**AGNES GLEISSNER (41)**

Ihre große Leidenschaft gilt Blumen – und dem Gemüse. „Ich freue mich darauf, demnächst die Gäste im Bistro mit Mittagessen oder Kaffee und Kuchen zu verwöhnen.“



# Eine visionäre Gemeinschaft

TEXT: FRANZISKA KLOTZ

**K**erniges Gemüse, gute alte Getreidesorten, Fleisch und Wurst von Rind und Schwein, dazu 20 Sorten feinsten handgemachten Käse, frische Rohmilch und lockerer Quark – der Hofladen der Domäne Fredeburg läuft wie geschmiert. An sechs Tagen die Woche herrscht reges Kommen und Gehen. Ja, es hat sich herumgesprochen: Hier, in der hügeligen Landschaft zwischen Mölln und Ratzeburg, in der kleinsten Gemeinde im Herzogtum Lauenburg, gibt es ein ganz besonderes Sortiment für Genießer. Die bio-dynamischen Lebensmittel entstehen in dem 160 Hektar großen Betrieb, den die Hofgemeinschaft seit 25 Jahren gepachtet hat. Acht Menschen setzen darauf, dass der respektvolle Umgang mit der Natur die Basis für ökonomisch und ökologisch sinnvollen Landbau ist. Und rüsten sich damit für die Zukunft. Eine Erfolgsgeschichte.

Was kommt dabei heraus, wenn acht Menschen den gleichen Traum vom gemeinsamen Leben und Arbeiten träumen, zusammen ein **HOFGUT** pachten und dort Lebensmittel im Einklang mit der Natur erzeugen? Die acht Pioniere von der Domäne Fredeburg haben ihren Traum wahr gemacht – eine Erfolgsgeschichte.

**LOTHAR DE VRIES (57)** verarbeitet als Käsemeister die Rohmilch nach eigenen Rezepten und alter Handwerkskunst. „Die Qualität entwickelt sich aus der Qualität des Futters und der Milch.“



**Florian Gleissner (44)**

sorgt im Kuhstall für das Wohlbefinden der Tiere mit artgerechter Fütterung und einer muttergebundenen Kälberaufzucht. „Die Zukunft unserer Milchkuhe hängt vom richtigen Umgang mit den Tieren ab.“

**ANNE-MARIA VON SCHULZ (53)**

kümmert sich um die Fleischvermarktung der Schweine und Rinder. „Die Betreuung der Hofhühner ist mir eine Herzensangelegenheit. Am liebsten essen sie hofeigenen Quark. Den gebe ich ihnen mit dem Löffel.“



Dass ihr Konzept aufzugehen scheint, liegt nicht nur an den guten Produkten, die sie gemeinsam produzieren, sondern auch an dem direkten Dialog, den die acht Fredeburger bewusst mit den Menschen in der Region führen. Schließlich möchten sie die Bevölkerung nicht nur mit Lebensmitteln versorgen, sondern auch informieren und an ihren Ideen teilhaben lassen. So wie an diesem strahlenden Tag. Es ist „Tag des Bodens“ auf der Domäne Fredeburg. Alfons Wiesler-Trapp steht bis zu den Hüften in einem tiefen Loch, das er in seinen Acker gegraben hat, und macht die „Spatendiagnose“. Gerade hält er einen unversehrten Block Erde in die Höhe, neben ihm sein treuer Begleiter, der Hannoveraner Schweißhund Haiko, um ihn herum etwa 50 aufmerksame Zuhörer, die bis aus Hamburg gekommen sind, um zu erfahren, was ein „lebendiger Boden“ ist.

#### GUTE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN BODENORGANISMEN

Der Landwirt erklärt ihnen ausführlich, warum senkrechte Risse gut für den Boden und horizontale Risse schlecht für ihn sind – sie deuten auf Verdichtung hin, zum Beispiel durch Ackergeräte. Er erzählt, wie ausgewogene, organische Düngung aussieht und wohlüberlegte Bodenbearbeitung. „Durch vielfältige Fruchtfolge fördern wir natürliche Nährstoffmobilisierung und optimales Nährstoffrecycling. Mein Anliegen ist, mit den Bodenorganismen gut zusammenzuarbeiten, um sie beim Aufbau eines gesunden Ackerbodens zu unterstützen“, sagt er. „Genau das ist es, was wir hier tun.“

Damit betritt er als bio-dynamischer Landwirt kein Neuland. Doch sein Gespür für den Boden und dessen Lebendigkeit sind schon fast zukunftsweisend in einer Zeit, in der es durch Überdüngung und Monokulturen immer weniger gute Böden gibt: Allein in den vergangenen 40 Jahren gingen weltweit 30 Prozent der fruchtbaren Böden durch Erosion, Versalzung und Versiegelung verloren.



„Wir sollten sorgsam  
umgehen mit Dingen,  
die uns an die Hand  
gegeben sind.  
Sie sind unsere  
Lebensgrundlage.“

Alfons Wiesler-Trapp, Ackerbauer

Guter Boden ist die Grundvoraussetzung in dem Demeter-Gemischtbetrieb mit seinem Milchvieh, der Hofkäserei, seinem Getreide-, Kartoffel- und Gemüseanbau. Aber auch die gemeinsame Vision der Akteure: „Vor 25 Jahren suchten wir einen Ort, an dem wir unsere Ideen vom Leben und Arbeiten in der Gemeinschaft verwirklichen konnten“, erzählt Susanne Trapp, die den Hofladen leitet. „Wir wollten etwas Sinnhaftes tun. Ja, es war die Suche nach einem Sinn in

der Welt. Wir wollten versuchen, von diesem Fleckchen Erde zu leben, unseren Traum von einer bio-dynamischen Landwirtschaft mit vielseitigem Ackerbau und Tierhaltung, die mehrere Familien ernährt, zu verwirklichen. Dabei war uns die Nähe zu den Menschen wichtig. Zum einen wollten wir durch Veredelung, Weiterverarbeitung und Vermarktung unserer Produkte eine direkte Verbindung zu den Verbrauchern schaffen. Zum anderen ging es uns auch darum, unsere Ideen zu vermitteln und kulturelles Leben in die Region zu bringen.“

Die Domäne Fredeburg ist einer von acht Gutshöfen, die der Kreis Herzogtum Lauenburg verpachtet. Von den 160 Hektar lebte bis vor 25 Jahren eine einzige Bauernfamilie. Die zunächst sechs Erwachsenen – zwei kamen erst zwölf Jahre später hinzu – waren aber fest entschlossen, das holprig begann. „Als wir am 1. Juli 1991 den Schlüsselbund in der Hand hielten und die Domäne übernahmen, war sie total ruiniert, es herrschte absoluter Sanierungsstau“, erinnert sich Susanne Trapp. Also modernisierten sie die Gebäude und reparierten Maschinen. Sie stellten die Domäne auf ökologischen Landbau um. Ein Werkzeugmacher und Berufsschullehrer half ihnen, den alten Mähdrescher wieder flottzumachen. Täglich lernte jeder von ihnen dazu. Damit das erste Geld in die Kasse kam, mussten sie improvisieren. Auf dem Acker stand noch der Roggen, und so wurde frisches Brot gebacken, Getreide in Tütchen abgepackt, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln verkauft, Quark gemacht. Abends fielen sie todmüde ins

#### ALFONS WIESLER-TRAPP (56)

hat seinen Lebensraum wahr gemacht: Lebensmittel zu erzeugen und den Verbrauchern in die Augen sehen zu können. Die Natur als Landwirt nicht zu belasten, sondern zu erhalten und zu bereichern. Qualitätssicherung, Kontrolle und Vertrauen sind für ihn die Grundpfeiler seines Wirkens. „Mein Herz schlägt für die Landwirtschaft“, wusste er schon als Fünfjähriger und ist sich immer treu geblieben. Seine Eltern bewirtschafteten einen kleinen Hof im Schwarzwald. Er wuchs mit Wäldern, Bächen und Wiesen auf. Schon immer verbindet ihn eine tiefe Liebe mit der Natur, die für ihn Inspirations- und Kraftquelle ist. Früh wurde er auf dem elterlichen Hof mit Themen wie Strukturwandel, Arbeitsbelastung auf kleinen Höfen, Sozialstruktur, Hofnachfolge konfrontiert. „So wie meine Eltern wollte ich nicht leben.“ Die Verwirklichung seiner Idee von einer engen Beziehung zwischen Landwirt und Verbraucher hat er auf der Domäne Fredeburg gefunden. Seine besondere Liebe gilt dem Boden. Als Ackerbauer, der nicht nur den Ertrag, sondern auch die Zukunft im Blick hat, kümmert er sich darum, dass sich der Boden immer wieder regenerieren kann. „Heute weiß ich, dass ich gerade als Landwirt der Natur auch etwas zurückgeben kann. Durch einen respektvollen Umgang mit dem Boden, den Pflanzen, den Tieren und natürlich den Menschen. Genau dafür betreiben wir ja eine behutsame Fruchtfolge und versuchen, die Vielfalt der Arten zu fördern. Als Landwirt möchte ich im Einklang mit der Landschaft arbeiten.“

Foto: Neff



Bett, standen in aller Frühe wieder auf. Obwohl sie hart arbeiteten, von dem Leben, was der Betrieb hergab, und so gut wie gar kein Geld ausgaben, machten sie in den ersten Jahren Verlust. Doch was sie zusammenhielt, war die gemeinsame Vision. Wer zur Quelle will, muss gegen den Strom schwimmen, so lautet ihr Wahlspruch, mit dem sie es dahin geschafft haben, wo sie heute stehen. Dabei hat ihnen geholfen, dass sie sich von Anfang an Begleiter hinzugeholt haben, um sich in guten Zeiten zu wappnen für schwierige Situationen.

Genau ein Jahr nach der Schlüsselübergabe eröffneten sie ihren ersten Hofladen. Die Leute kamen und kauften gern an diesem besonderen Ort mit der lebendigen Ausstrahlung ein. War es auch nicht einfach, von den Früchten des Ackerbaus zu leben mit so wenig Fläche, ging es doch bergauf. „Unser Erfolg gründet sich darauf, dass wir ein gutes Konzept haben und hart arbeiten“, sagt



**Gesunde Lebensmittel** nach Demeter-Richtlinien erzeugen und die Umwelt schützen – das funktioniert nur mit möglichst geschlossenen Stoffkreisläufen. Die Rinderherde der Domäne spielt dabei eine entscheidende Rolle.

Fotos: Neff (2), Klotz (2)



„Wir hatten von Anfang an mehr vor, als nur die Produkte zu verkaufen. Wir wollten begeistern, interessieren und informieren – und die Menschen an unseren Ideen und Vorstellungen teilhaben lassen.“

Susanne Trapp

Alfons Wiesler-Trapp. Ihrem Ziel, jede Möhre, die sie anbauen, vor Ort zu verkaufen, sind sie schon ganz nah. Einiges liefern sie an Biomärkte und Restaurants in der Umgebung. Mittlerweile hat der Hofladen sechs Tage die Woche geöffnet. Überhaupt laufen die Geschäfte gut. So gut, dass die vier Familien sogar zweimal pro Jahr für ein, zwei Wochen in Urlaub fahren. „Daran war viele Jahre nicht zu denken“, sagt Susanne Trapp.

Gemeinsam arbeiten heißt auf der Domäne Fredeburg auch gemeinsam leben. Jede Familie bewohnt ein eigenes Haus. Abends trifft man sich häufig im Gemeinschaftsraum. Sämtliche Betriebseinnahmen fließen in eine gemeinsame Kasse. Aus der wird alles bezahlt, alles geteilt: die Ausbildungskosten der Kinder, privatärztliche Rechnungen, Steuern. Seit 25 Jahren treffen sie sich jeden Morgen im Gemeinschaftsraum, um den Tag zu besprechen und gemeinsam ein Lied zu singen, das Julia de Vries herausgesucht hat. Die 49-Jährige organisiert auch die Kulturveranstaltungen auf dem Hof: Vorträge, Führungen, Konzerte. „Die Teilnahme ist freiwillig“, erzählt Anne-Maria von Schulz, die gemeinsam mit Julia de Vries für die Hauswirtschaft zuständig ist und zusammen mit Agnes Gleißner dafür sorgt, dass täglich ein

Mittagessen für die vier Familien und rund 20 Mitarbeiter auf dem Tisch steht.

Ihr Mann, Arne von Schulz (53), kümmert sich derweil um das Gemüse. Wie es schmecken muss? „Gutes Gemüse schmeckt nussig“, meint der gebürtige Lüneburger, der in den Niederlanden aufwuchs. „Das ist ein Überbegriff für eine gelungene Mischung aus Mildheit, Süße und wohlschmeckende Würze. Erreicht man dies, dann ist das Produkt optimal nahrhaft und bekömmlich.“ Was im Hofladen zum Verkauf ausliegt, hat er nicht nur eigenhändig mit seinen Mitarbeitern auf vier Hektar Fläche angebaut. Er hat auch in jahrelanger akribischer Arbeit das Saatgut gezüchtet.

Den samenfesten Wirsing „Smaragd“ und den Blumenkohl „Celiano“ hat er selektiert und beim Bundessortenamt angemeldet und registrieren lassen. Mittlerweile ist er so erfolgreich im Saatgutzüchten, dass er auf diesem Gebiet sogar überbetriebliche Aufgaben wahrnimmt. So ist er auch für Kultursaat e.V. und die Bingenheimer Saatgut AG unterwegs.

„Das Züchten von Saatgut ist eine sehr langwierige Arbeit, die wir nicht nur für uns, sondern besonders für zukünftige Generationen machen.“ Ein wenig Sorge bereitet ihm der Klimawandel. „Dadurch wird es zunehmend schwieriger, witterungsangepasste Sorten zu züchten“, sagt der Mann mit dem grünen Daumen. Die Domäne Fredeburg hat allerdings einen entscheidenden Heimvorteil: Die Sorten, die von Schulz hier züchtet, sind optimal für den Standort angepasst.

Während er über das Feld läuft und seinen Wirsing auf Tierschäden überprüft, steht Lothar de Vries in der Käseerei und macht schon seit 6.15 Uhr morgens den guten „Lauenburger“. Der gebürtige Schwabe hat 20 Jahre lang Rinder betreut, bevor er das Käsen übernahm. Besuchte zwei Kurse und machte sich ans Werk. Seither lagern in den Regalen 20 verschiedene Käsesorten. Der neun Monate alte „Lauenburger“ ist einer seiner besten und gefragtesten Käse. Aber auch die anderen Sorten haben viele Liebhaber gefunden. Junger Gouda, Weichkäse wie der Brie oder der Domovoj, ein mit Möhrensaft orange gefärbter und mit Weißwein und Pfeffer eingeriebener,

## DER HOF-LADEN

**DIREKTVERMARKTUNG** wird in Fredeburg großgeschrieben, damit der Verbraucher weiß, wo seine Lebensmittel herkommen. Im Hofladen gibt es neben Gemüse, Kartoffeln, Käse, Milchprodukten, Fleisch- und Wurstwaren auch Brot aus hofeigenem Getreide, das ein Bäcker backt. In dem fast 200 Quadratmeter großen Laden wird außerdem ein breites Naturkostsortiment angeboten. Außerdem kann man mit einem Kaffee und Kuchen vor dem schönen Holzhaus in der Sonne sitzen. montags bis freitags, 9 bis 18.30 Uhr, samstags 9 bis 14 Uhr.

kräftiger Käse. Zusammen mit zwei Mitarbeitern verwandelt de Vries pro Jahr insgesamt 110.000 Liter Milch vom Hof in schmackhafte gelbe oder weiße Laibe.

Nebenan im Stall inspiziert Florian Gleissner (44) seine 35 Rinder. Von Mai bis Oktober sind sie Tag und Nacht auf der Weide. Jetzt liegen sie im Stall, aber auf hofeigenem Stroh, fressen hofeigenes Futter. Rund 500 Liter Milch geben sie am Tag. Eine kleine, aber aufwendige Milchproduktion. Die Tiere werden nicht angebunden und auch nicht enthornt, denn der Stall ist groß genug für alle. „Wir finden, man muss die Ställe den Tieren anpassen und nicht umgekehrt“, sagt Gleissner.

Einen Besamer brauchen sie auch nicht, diese Aufgabe übernimmt der Bulle. Und das Beste von allem: die muttergebundene Kälberaufzucht. „Die Kuh bleibt drei Monate lang mit ihrem Kalb zusammen und kann ihr Mutter-Kind-Verhältnis ausleben“, sagt Gleißner. Dazu gehört auch das Bedürfnis, ihr Kind

**FRÖHLICH** blicken die acht von der Domäne Fredeburg in die Zukunft. Sie bleiben dabei: die Dinge so zu gestalten, dass sie ihre Arbeit gern machen. Hund „Haiko“ ist dafür. Foto: Neff



## EINE GEMEINSCHAFT MIT TIEFGANG

### KUNST UND KULTUR

spielt auf der Domäne Fredeburg eine wichtige Rolle. Julia de Vries leitet das morgendliche Singen. Als Vorstand der KulturLandWirtschaft e.V. organisiert sie auch die Veranstaltungen auf dem Hof. Das können Vorträge, Führungen, Verkostungen oder Konzerte sein. Die Sopranistin veranstaltet Singwork-

shops, Liederabende und lyrische Spaziergänge. Der Hintergrund ist: Die acht Pioniere der Hofgemeinschaft hatten von Anfang an mehr vor, als nur die ökologisch erzeugten landwirtschaftlichen Produkte zu verkaufen. „Wir wollten begeistern, interessieren und informieren – und die Menschen aus der Region an unseren Ideen

und Vorstellungen teilhaben lassen. Wir wollten umweltpädagogische Arbeit leisten und interessante kulturelle Veranstaltungen zeigen. Und wir träumten von gesicherten ökologischen Verhältnissen als Lebensgrundlage menschlicher Existenz“, so formulieren sie ihre Ziele. Die Veranstaltungen stehen hier: [domaene-fredeburg.de](http://domaene-fredeburg.de)



### JULIA DE VRIES (49)

über die Kultur auf der Domäne Fredeburg: „Wir möchten zeigen, welche wandelnde Kräfte diese Idee, dieser Ort und das Zusammenspiel der Menschen mit der Natur haben können.“

Foto: Umwelt

zwischen Ratzeburg und Mölln. Dorthin soll demnächst der Hofladen umziehen, noch größer und schöner werden, um die Produkte noch besser präsentieren zu können. Und es soll auch ein Bistro geben, in dem Agnes Gleißner die Gäste mit kleinen Gerichten oder Kaffee und Kuchen verwöhnt. Für die achtköpfige Gruppe, die von Anfang an immer neue Entwicklungsmöglichkeiten gesucht hat,

bedeutet das einen weiteren wichtigen Schritt in die Zukunft. Eine Voraussetzung dafür hat der Kreis schon geschaffen: die vorzeitige Pachtverlängerung der Domäne bis 2051. „Es gibt noch viel zu tun, aber wir wünschen uns sehr, dass wir in diesem Jahr eröffnen können“, sagt Susanne Trapp. Bei dem Pioniergeist der acht von der Domäne Fredeburg dürfte dem eigentlich nichts im Wege stehen. ■

abzulecken. „Wenn sie das gar nicht mehr darf, wird sie vielleicht irgendwann im Laufe der Evolution keine Kälber mehr kriegen“, mutmaßt der Landwirt, der in seiner Freizeit gern seiner Leidenschaft für Musik und Kultur nachgeht. „Mit meiner Stimme kann ich in der einen Minute den Rindern lautstark sagen, wo sie entlanggehen sollen, und sozusagen in der nächsten im Dom zu Ratzeburg im Einklang mit den anderen Chormitgliedern die Schöpfung preisen.“

Arbeit gibt es auf der Domäne Fredeburg natürlich genug. Doch wozu haben sich die acht zu einer Hofgemeinschaft zusammengeschlossen? Natürlich auch, damit jeder von ihnen auch mal Feierabend hat. So manchen Abend treffen sie sich im Gemeinschaftsraum und besprechen die anstehenden Themen. Momentan geschieht das sogar ziemlich häufig, denn sie sind mal wieder in einer heißen Planungsphase. 2016 brechen die Pioniere noch einmal auf zu neuen Ufern. Gerade haben sie den Fredenkrug übernommen, einen großen Gasthof am Eingang zur Domäne, direkt an der Straße

## DIE DOMÄNE

In diesem Jahr feiert die Hofgemeinschaft, die im Kern aus vier Familien besteht, ihr 25. Jubiläum. Seit 1991 betreiben die acht Gründungsmitglieder der Domäne Fredeburg auf 160 Hektar bio-dynamische Landwirtschaft nach Demeter-Grundsätzen und einen Hofladen. Da sie den Hof als lebendigen Organismus verstehen, sind geschlossene Stoff-Kreisläufe das Ziel. Besonderes Augenmerk liegt auf der natürlichen Bodenfruchtbarkeit und dem Humusaufbau. Eine Schlüsselstellung nimmt dabei die Rinderherde ein, die Pflanzen des Grünlandes verwertet und für organische Düngung sorgt. Schwerpunkt der achtjährigen Fruchtfolge auf der etwa 100 Hektar großen Ackerfläche sind neben Kleegrasfutterbau auch der Getreide-, Kartoffel- und Gemüseanbau.

**Domäne Fredeburg GbR**  
**Domänenweg 1, 23909 Fredeburg**  
**Telefon (0 45 41) 86 21 34**  
**[www.domaene-fredeburg.de](http://www.domaene-fredeburg.de)**