

ES GEHT AUCH ANDERS

Eine Hofführung mit Beispielen dafür, daß eine „andere Welt“ möglich ist: Ohne Wachstumswahn und Konsumsucht.

„Diejenigen von uns, die eine Umkehr wollen, müssen Möglichkeiten finden, Inseln der alternativen Entwicklung zu schaffen, die in einem Meer der Nicht-Nachhaltigkeit existieren können.“ (Dennis Meadows, Autor von „Grenzen des Wachstums“)

Vorbemerkung:

Mehr als 20 Jahre lang haben Meggie und ich mit Beteiligung vieler Freunde eben das versucht und ein Subsistenzleben unter den Bedingungen unserer kapitalistischen sog. Marktwirtschaft ausprobiert.

Anlaß war die nukleare Katastrophe von Tschernobyl. Für uns war sie ein Fanal, ein Zeichen dafür, daß die hemmungslosen Verbrauchersorgien unserer Konsumgesellschaft und die daraus folgenden Schäden ein Irrweg in der Geschichte der Menschheit sind. Deren ökonomische und geistige bzw. geistlose Grundlage ist die weltbeherrschende Wachstumsideologie, welche letztendlich für Schäden an den Naturkreisläufen, die Plünderung der Rohstoffreserven, die Ungleichheit und Ausbeutung fremder Völker sowie für immerwährende Menschenunterdrückung und Krieg verantwortlich ist.

Wir haben demgegenüber versucht, ein Leben mit möglichst kleinem „ökologischen Rucksack“ und möglichst ohne bleibende Schäden an Natur und sozialem Zusammenhalt zu erlernen und zu führen; damit untrennbar verbunden ist ein Leben in Gerechtigkeit gegenüber allen Menschen auf der Welt und den sprichwörtlichen kommenden Generationen.

Diesen Versuch haben wir unternommen in einem kleinbäuerlichen Anwesen im oberbergischen Dorf Hüngringhausen, welches seit ca 15 Jahren nicht mehr bewirtschaftet worden war. Ein halbes Fachwerkhaus- ziemlich heruntergekommen- 3 Scheunen und ein Backhaus, alle ziemlich kaputt oder weitgehend marode.

- Foto : Hof -

Wir mußten lernen, „Subsistenz“bauern zu werden: Im Unterschied zu Biolandbau war für uns die oberste Maxime eine ausgeglichene Energie- und Rohstoffbilanz; die zwingt dazu, aus eigener Kraft und eigenen Ressourcen zu wirtschaften, so wenig wie möglich zu „importieren“, Kreisläufe lokal zu schließen, Abfall zu vermeiden oder verwerten, „nachhaltig“ zu leben und zu arbeiten. Entstanden ist über die Jahre – auch in vielfacher „Versuch und Irrtum- Methode“- eine „Mischung aus Hightech und Mittelalter“. Während wir einerseits Strom aus Sonne produzieren und mit einer modernen Holzgasanlage heizen und Warmwasser bereiten, backen wir andererseits im 60 Brote fassenden alten Backhaus mit Holz wie vor 100 Jahren, verarbeiten, lagern, konservieren alle Lebensmittel weitgehend wie anno dazumal, zum Teil mit alten Techniken und Geräten.

Vieles, das Wichtigste, haben wir von alten Bauersleuten gelernt, die selber noch die Vielfalt der Subsistenzwirtschaft kannten; die nach wie vor ein einfaches, zufriedenes Leben führten, unberührt vom allgemeinen Konsumismus.

Deren Haltung gilt heute als antiquiert und deren Wissen zählt in der modernen Landwirtschaft nichts mehr, weil dort längst die industriell geprägte Spezialisierung herrscht: Hier im Bergischen sind es Milchwirtschaft und Grünlandbewirtschaftung, in den Gunstlagen wie der Kölner Bucht der intensive Ackerbau. Beides hat hohe Erträge gebracht, frißt aber durch Einsatz großer Maschinen,

Kunstdünger, Futtermittelimporte und Chemieeinsatz gewaltige Energiemengen und hinterläßt ebenso gewaltige z., T. bleibende Schäden.

Im Unterschied dazu sind wir zur alten Vielfalt zurückgekehrt: Vieh (3 Milchkühe und 3 Gallowayrinder plus Kälber, 2 Schweine, 20 Hühner, Enten), dazu Gemüsegarten, Felder, Wiesen und Weiden, angepaßt an die anfallende Dungmenge. Alles haben wir am Hof handwerklich verarbeitet, konserviert, gelagert und in der unmittelbaren Umgebung verkauft. Dazu nutzten wir vorhandene Keller und verschiedene moderne und alte, oft handbetriebene Geräte. Die Feld- und Waldarbeiten haben wir mit 2 alten, sparsamen Traktoren erledigt, der Traum von „regenerativem“ Transport mit einem Holzvergaser erfüllte sich mangels Finanzen leider nicht.

Das Prinzip eines nachhaltigen (Subsistenz)lebens haben wir zwar als Bauern – in der ursprünglichsten aller Produktionsweisen- erprobt. Doch die gefundenen Grundsätze sind allgemein gültig und sie lassen sich mehr oder weniger auf alle sinnvollen Produktionsweisen übertragen. Unsere Erfahrungen zeigen, daß ökologische Arbeitsweise und Konsumeinschränkung sich gegenseitig bedingen: Wenn ich mit mehr Arbeit weniger produziere, hab ich weniger Geld zum Ausgeben und konsumieren. Ebenso, daß sozial und ethisch orientiertes Verhalten beinahe zwangsläufig zu politischen Widerstandsaktionen führt.

Deshalb kann eine Hofführung mit den jeweiligen Erläuterungen der Zusammenhänge auch für Menschen im spätkapitalistischen „Normalmodus“ vielfache Anregungen zu nachhaltigem Handeln bieten.

Heute bin ich Rentner, die Milchkühe haben wir abgeschafft, das Grünland verpachtet. Wir backen noch Brot im Backhaus, bewirtschaften den Gemüsegarten und ein kleines Kartoffelfeld, halten ein paar Hühner und Schafe. Aber die gesamte, in 20 Jahren zusammengetragene „Infrastruktur“, alle Geräte und Maschinen sind noch vorhanden und einsatzbereit. Sie warten darauf, daß sie demnächst wieder in Betrieb genommen werden; von jungen Leuten vielleicht, denen unsere Gesellschaft keine würdige Perspektive für ihr Leben mehr bietet, weil die brutalen sozialen Folgen der globalen Wirtschafts- und Finanzherrschaft am Ende auch das reiche Deutschland nicht verschonen werden und auch hier Armut und Hoffnungslosigkeit anwachsen lassen.

Im Folgenden wird der Hof vorgestellt, gegliedert in einzelne Bereiche. Im Text werden Geräte, Einrichtungen und Fertigkeiten beschrieben, ein paar Fotos eingefügt.

In einem kursiv gedruckten Anhang wird auf die allgemeine Bedeutung der jeweiligen Arbeitsweise hinsichtlich Klimaschutz, Ressourcenschonung und Vermeidung von Ausbeutung armer Völker hingewiesen. Bei Führungen kann dies alles ausführlich und anschaulich erläutert werden.

Vom Korn zum Brot

In der Straßenscheune ist im oberen Stock die Kornkammer eingerichtet: Hoch und luftig. Das Korn wird in Jutesäcken gelagert; in jeden Sack wird ein trockenes Fichtenholz gesteckt, damit es die Feuchtigkeit reguliert. Eine einfache, aber wirksame Methode, wir hatten nie mit Schädlingen zu tun.

In der Kornkammer steht eine Wannmühle, ein handbetriebenes, effektives Gerät zur Reinigung des Korns.

--- Foto: Kornkammer und Wannmühle ---

Im Erdgeschoß darunter befinden sich eine Schrotmühle und eine alte Steinmühle, beide betriebsbereit. Das Korn wird jeweils am Abend vor dem Backen gemahlen, damit wichtige Inhaltsstoffe erhalten bleiben

Der Brotteig wird am Abend vor dem Backen in einem Bactrog (Kunststoff wegen der Hygiene)

mit Sauerteig angesetzt und am nächsten Morgen in eingölte Backformen gefüllt.

--- Foto: Küche mit Trog und fertigen Backformen auf der Schubkarre ---

Die werden zum Backhaus gefahren, wo seit der Frühe ein Feuer brennt. Die Glut wird rausgeholt, mit einem nassen Lappen durchgewischt und die Brote mit dem Schieber in den 300 Grad heißen Backes geschoben. Nach ca 1 Stunde sind sie fertig.

--- Foto: Glut rauskratzen, fertige Brote ---

Energiebilanz: gebacken mit Restholz, also regenerativer Energie, ohne jede Zusatzstoffe, kein Abfall, da Brote vorbestellt; geringe Transportenergie, da alle Hofprodukte per Verkaufstour mit Kleinwagen in den umliegenden Orten ausgeliefert werden.

Dazu im Gegensatz die Bilanz 1. des „normalen“ Bäckerbrots, 2. des Biobrots: Bei beiden hoher Stromverbrauch und teils weite Transportwege, beim „normalen“ viele chemische Zusatzstoffe und sehr hoher Abfallanteil.

Von der Milch zu Butter, Käse, Quark

- Foto: Milchküche im Wohnhaus (ehemaliger Kuhstall)

In der Milchküche sind alle Verarbeitungsgeräte noch vorhanden: direkt nach dem Melken wurde die Milch durch die Seie geschüttet und dann in der elektrisch betriebenen Zentrifuge (die alte ist auch noch da) zu Sahne und Magermilch verarbeitet, die angesäuerte Sahne im Butterfaß zu Butter. Mit der Magermilch wurden Kälber und Ferkel gefüttert, Überschüsse wurden zu Quark und Käse verarbeitet.

Hier sind Hinweise auf die „industrielle“ Milchproduktion angebracht: Alle Milch wird direkt in den Kühltank gemolken (keine Dickmilch möglich), heute zunehmend mit Melkrobotern. Alle paar Tage kommt der Tankwagen und fährt die Milch zur Molkerei des Campina Konzerns in Köln oder des Arla-Konzerns in die Eifel, dort wird sie verarbeitet und als Milchpulver Butter oder Käse weltweit verkauft. Währenddessen werden in den hiesigen Supermärkten Milchprodukte aus ganz Europa angeboten. Die Bauern kaufen bei der Molkerei Milchpulver und bereiten damit in warmem Wasser die Kälbermilch zu: Riesiger Energieaufwand!

Heu, Stallmist und Jauche

Mittlere Scheune, Kuhstall.

- Foto -

Die 3 Milchkühe hatten sommers Tag und Nacht Weidegang, winters wurden sie mit Wiesenheu gefüttert, welches in kleine Ballen gepreßt in der Scheune über dem Kuhstall gelagert wurde.

Der Kuhstall war früher im Wohnhaus, ich habe ihn in der mittleren Scheune samt Jauchegrube neu gebaut, auch weil die alte undicht war.

Der Kuhstall wurde im Winter mit gehäckseltem Stroh eingestreut, vermischt mit den Kuhfladen wurde er auf der überdachten Fläche über der Jauchegrube zwischengelagert und dann auf dem Berg aufgesetzt, bis er nach einem Jahr kompostiert war und als Dünger auf die Felder ausgebracht werden konnte. Die Jauche wurde im Frühjahr mit dem Jauchefaß auf die Wiesen gefahren.

Hier kann der Unterschied (z.B. hinsichtlich Artenvielfalt) erklärt werden zwischen Stallmist/Jauche und Gülle, zwischen Heu und Silage, Hochleistungskühen und unserer robusten Rasse (Bayrisches Fleckvieh).

Hinweise auf die Schäden des Sojakraftfutters: Regenwaldvernichtung, Grünlandüberdüngung, grüne Gentechnik (Hierzu: Netzwerk Gentechnikfreies Oberberg)

Im Kuhstall sind Melkgeräte vorhanden, aber auch alte Gerätschaften wie Jauchepumpe.

Gemüsegarten, Obsthof, Bienenhaus

Der Bauerngarten ist das Herzstück der Nahrungsmittelproduktion und gleichzeitig das produktivste. Zusammen mit den Apfel-, Birnen- und Pflaumenbäumen und dem angrenzenden kleinen Kartoffelfeld kann er den Hauptteil der Ernährung einer großen Familie bzw. Wohngemeinschaft ganzjährig sicherstellen.

Der Gemüsegarten ist unterteilt in 3 Flächen, auf denen die Gemüsearten (und die entsprechende Düngung) jährlich gewechselt werden. Gedüngt wird mit altem Kuh- und Hühnermist, Kompost, Holzasche und Gründüngung. Dazu ein Hochbeet, Stauden und Beerensträucher. Hainbuchen-Brombeerhecken begrenzen Garten und Obsthof und sorgen zusammen mit einer Baumgruppe im Norden und einem Gehölzstreifen im Osten für ein gutes, warmes Kleinklima. Zahlreiche Vogelarten finden hier Schutz und vermindern so den Schädlingsdruck. Die Bienenvölker sorgen auch mit für gutes, gesundes Obst und Gemüse.

Tomaten, Gurken, Paprika etc. wachsen in einem Gewächshaus aus alten Fenstern mit Oberlichtern.

Im Garten kann der Unterschied zur industriellen Gemüseproduktion erklärt und gezeigt werden: Monokulturen, Schädigung des Bodenlebens durch chemische Dünger und Pestizide, Bodenverdichtung durch schwere Maschinen, etc. Ebenso die große Bedeutung der Bestäubung durch die Honigbienen.

Unterschied zu Bio- Gartenbau: Keine langen Transportwege, immer frisches Gemüse, keine energiefressende Lagerhaltung, kein Bio-Abfall.

Verarbeiten, Lagern und Haltbarmachen.

– Foto : Keller -

Ein Teil des Wintergemüses verträgt Frost und bleibt im Winter draußen, z.B. Grünkohl, Lauch, Feldsalat.

Ein anderer Teil wird im Kartoffelkeller in Sandkisten eingelagert, z.B. Rote Beete, Sellerieknollen, Möhren, gelbe Rüben, die verschiedenen Kartoffelsorten in unterschiedlichen Kisten..

Auf dem alten holzbefeuerten Küchenherd in der oberen Scheune wird den Sommer über ein Teil des Gemüses in Gläsern eingekocht, in Gärtöpfen werden Sauerkraut und saure Bohnen hergestellt. ein anderer Teil wird eingefroren, z. B. Tomatenpüree. Ebenfalls auf dem Herd wird mit dem Entsafter Beeren- und Holundersaft gewonnen. Äpfel und Birnen lagern in einem eigenen Keller unter der oberen Scheune, ebenso die Kisten mit Apfel/Birnensaft und Apfelwein.

Holznutzung -. Dauerwald

Holz ist der dominierende Baustoff: Fachwerkhaus, Scheunen, Kälberstall, Bienenhaus, Gallowayunterstand usw. bestehen großenteils oder ganz aus Holz. Z.T. ist Abfallholz(Paletten) verarbeitet, z.T wurden Balken und Bretter mit einem schwedischen „Logosol“ - Kleinsägewerk aus eigenen, in Dorfnähe geschlagenen Bäumen geschnitten.

Zum zweiten ist Holz der Hauptenergieträger: Heizen, Warmwasser (auch für die Waschmaschine), Einmachen, Entsaften auf einem alten Küchenherd. Küchenabfälle wurden mit wenig Holz für Schweine, Enten und Hühner in einem alten Wäschkocher gekocht. Im Backes werden 60 bis 70 Brote mit Schwachholz gebacken.

Eichenholz wird eingesetzt für Zaunpfähle, Fichtenstangen für Streben, Tore und Bohnenstangen, Rundhölzer für verschiedene Bauten(Unterstände, Wagenremise, Hühnerstall, Scheunenreperatur etc.) In der Regel bleibt das Holz völlig unbehandelt, damit es als Brennholz verwendet werden kann, wenn es morsch geworden ist.

Dieser vielfältige Einsatz von Holz setzt voraus, daß der zum Hof gehörende Wald als **Dauerwald/ Laubmischwald** bewirtschaftet wird.

Erläuterungen zum Unterschied Dauermischwald ./.. Fichtenmonokultur. Bei der Holzgasheizung oder dem Backhaus kann anschaulich der Unterschied zwischen fossilen und regenerativen Energieträgern erläutert werden und ihre Bedeutung für die Klimaerwärmung. Ebenso die bessere Klimabilanz der Holzbaustoffe gegenüber Plastik oder Metall.

Abfallwiederverwertung

Die Wiederverwendung von Abfall verschiedenster Sorten spielt auf dem Hof eine zentrale Rolle. Ein Hofrundgang führt die Zivilisationsschande vor Augen, daß unglaublichen Mengen an wertvollen, wiederverwendbaren Produkten allein in der nächsten Umgebung über die Jahre anfallen, die in der Müllverbrennungsanlage oder der Baustoffdeponie „entsorgt“ werden müssen. Hier werden sie vor allem als Baustoffe bei der Instandsetzung von Wohnhaus und Scheunen eingesetzt, aber auch bei der Errichtung von landwirtschaftlichen Gebäuden wie dem Gallowayunterstand, dem Kälberstall, Bienenhaus, Hühnerstall, Gewächshäuser etc.. So sind alle Dächer mit „entsorgten“ Dachpfannen, Blech- oder sogar Aluplatten gedeckt. In den Scheunen und bei den 2 Gewächshäusern kamen alte Fenster zum Einsatz. Mit weggeschmissenen Pflastersteinen und Betonplatten sind viele Quadratmeter Gehwege in Hof und Garten angelegt worden. Zigtausend Euro hätten Neuanschaffungen gekostet, wir hätten es uns nicht leisten können. Im Laufe der Jahre haben sich auch große Mengen gebrauchter Werkzeuge aller Art angesammelt, für Garten, Felder oder Werkstatt. Die meisten Geräte, auch die, welche wir kaufen mußten, sind gebrauchte, seien es Traktoren, Landmaschinen oder z.B. die Melkanlage.

Fotos: „Mittlere Technik“: Kartoffelpflanzmaschine

Hieran kann gezeigt werden, wieviel sinnloser Müll die Konsum- Modegesellschaft erzeugt und welche Schäden an Umwelt und Klima damit verbunden sind.

An diesem Punkt liegt es auch nahe, auf die Herkunft vieler Produkte hinzuweisen, deren Rohstoffe teils aus weit entfernten Ländern, oft den ärmsten, stammen und für deren Verarbeitung dort Menschen mit Hungerlöhnen ausgebeutet werden.

High Tech, sinnvoll eingesetzt

Der Rückgriff auf viele alte Arbeitsweisen kommt nicht aus Technikfeindlichkeit. So haben wir aus Erbschaften moderne technische Anlagen finanziert: Zwei Fotovoltaikanlagen und eine computergesteuerte Holzgasheizung. (Ein 3-Liter-Lupo erwies sich nach Jahren wegen gigantischer Reparaturkosten als verheerender Flop). Von den Sonnenkollektoren der Wohnhaushälfte unserer Nachbarn beziehen wir im Sommer – wenn die Holzheizung nicht betrieben wird - warmes Wasser. - Foto -

Angesichts der Anlagen läßt sich gut die jeweilige Energie/ CO 2-Einsparung erklären,; aber auch, warum die Nutzung regenerativer Energie allein nicht zu nachhaltigem Klimaerfolg führt, wenn nicht gleichzeitig die konsumistische Verschwendung zumindest stark eingeschränkt wird. Weil ja auch die Solaranlagen etc. bei Herstellung und Transport Rohstoffverbrauch und Klimaschäden verursachen.

Experimente

Das Leben und Arbeiten auf dem Hof bietet Freiheit und Chancen für „Umwelt“-Experimente aller Art. So haben wir Versuche mit Biomeilern (Wärmegewinnung) und Gebüschkompost (plus speziellem Gartenbau) nach der Methode Jean Pain durchgeführt. Ein spezieller Häcksler ist vorhanden. (siehe dazu unsere Broschüre „Land in Sicht“). Verschiedene andere Kompostiermethoden wie z.B. die „wärme-isolierte Behälterkompostierung“ unseres Freundes Dr. von Dohlen werden in einer nachhaltigen Zukunft zunehmend (wirtschaftliche) Bedeutung gewinnen.

„Museum“

Zum Teil haben wir alte Geräte gesammelt oder gekauft, weil wir sie für die verschiedenen Arbeiten brauchten, so z.B. Kartoffelroder, Strohhäcksler, Wannmühle, Dezimalwaage, Butterfaß.

Aber wir haben auch historische Gerätschaften gesammelt, um sie zu erhalten: So z.B. Kornmühlen, Geräte für Feld- und Waldarbeit, Holzwerkzeuge, alte Wagen, Pferde- und Kuh-Geschirr, Jauchepumpe; das meiste stammt direkt aus dem Dorf oder dem nahen Umfeld

Politische Aktionen.

Die Unabhängigkeit, die uns der Hof verschaffte, haben wir immer wieder für politische Aktionen genutzt und oft dabei Ressourcen (z.B. Traktor) eingesetzt. So bei der erfolgreichen Kampagne gegen ein Cross-border-Leasing Geschäft des Aggerverbands, bei der Gründung und den Kampagnen des „Netzwerks Gentechnikfreies Oberberg“ bei attac – Aktionen, auch bei Demos in Köln.

Vom Glück des „einfachen“ Lebens.

Inzwischen hat sich ja herumgesprochen, daß ein Gemüsegarten z.B. wie ein Antidepressivum wirken kann. Jeder Garten ist ein kleines Universum voll prallen Lebens, in ständiger Entwicklung und Veränderung durch Wetter, Tages- und Jahreszeiten. Gartenarbeit verbindet uns auf ursprünglichste, nicht entfremdete Art mit der „Mutter“ Erde, den Pflanzen und Tieren: Die Seele kann hier aus dem Beton der Einkaufswüsten „nach Hause“ flüchten. Das selbst gezogene Gemüse befreit uns zu einem Teil vom Tropf der Supermärkte, ebenso wie alle anderen lebensnotwendigen Güter und Tätigkeiten, die wir selbst herstellen bzw. verrichten können. Oder im Austausch mit Freunden. Je mehr wir es schaffen, vom passiven Verbraucher zum aktiven Gestalter zu werden, umso geringer wird das Bedürfnis nach „Befriedigung“ durch materielle Anschaffungen oder aufwendige Freizeitgestaltung. Das kann sich in vielfachen Formen ausdrücken, der Garten ist nur ein Beispiel dafür.

Was von außen wie Verzicht aussieht, kann aber die Seele als Befreiung erleben, als Rückkehr zur Selbstbestimmung, als Wiederentdeckung der menschlichen Würde, die ja zuallererst unter die Räder des Konsumzwangs kommt. Der Hof insgesamt kann ein solches Gefühl dafür vermitteln, so sagen es jedenfalls viele Besucher; vor allem aber scheinen es die Kinder zu spüren.

– Foto : Kinder -

Zum „guten“ Schluß bleibt die zukunftsentscheidende Frage zu besprechen, welche Voraussetzungen wir schaffen müssen, um uns von der Fixierung und der inneren Abhängigkeit vom konsumistischen Leben immer weiter zu befreien. Ohne deutliche Einschränkung des materiellen Verbrauchs in den Industrieländern wird weder die Klimakatastrophe noch eine Welt voll von Krieg, Terrorismus, Hunger und Flüchtlingsströmen zu verhindern sein.

Zu prüfen wäre, inwiefern das Leben auf dem Hof auch anderen Menschen Anhaltspunkte und Denkanstöße für eine Umkehr bieten kann.

7 AKTUALISIERUNG 2023

Das vorstehende Hofkonzept habe ich vor ca 10 Jahren aufgeschrieben, um in Stichworten die Komplexität der Vielfalt unseres Subsistenzhofs darzustellen und festzuhalten.

Heute, 2023, sind die Gefahren, die uns Ende der 80er zu den „Subsistenzexperimenten“ bewegt haben, zu einem großen Teil bereits weltweite und auch deutsche Realität. Eine an die neuen wirtschaftlichen und ökologischen Verhältnisse angepasste Subsistenzwirtschaft hat die exotische Nische der Ökospinner verlassen und wird längst als ernsthafte Alternative zum neoliberalen Kapitalismus diskutiert und wissenschaftlich im Rahmen der „Postwachstumsökonomie“ erforscht und bearbeitet. Umso dringlicher, je mehr die eingeschlagenen rein technischen „Lösungen“ an der Realität scheitern.

Die Dürren der letzten Jahre, der Zusammenbruch der Fichtenmonokulturen und das begonnene Buchensterben, die Starkregenkatastrophen einerseits und der Wassermangel andererseits scheinen den Zusammenbruch der bislang hochproduktiven industrialisierten Gülle-Silage-Milchwirtschaft immer schneller herbeizuführen und damit eine Ernährungskrise hervorzurufen mit verheerenden politischen und gesellschaftlichen Folgen.

Für die untere Einkommenshälfte der Bevölkerung und ganz besonders die Armen werden die zunehmend katastrophischen Zusammenbrüche dramatische Folgen haben, der Sozialstaat wird sich schrittweise verabschieden und sie mehr oder weniger auf Wohltätigkeit und Selbsthilfe zurückwerfen.

Ein Netzwerk von Subsistenzhöfen könnten die Basis dieser Selbsthilfe bilden, die sich nicht auf die Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln beschränkt, sondern auch handwerkliche, soziale und kulturelle Einrichtungen umfasst.

Der Hof von Meggie und mir hatte im Laufe der Jahre den Rahmen der Subsistenz (bis 5 ha) überschritten, die 6 ha eigene Flächen waren um weitere 6 ha Pachtland (davon 3 ha Naturschutzgebiet) erweitert worden. Dementsprechend diente der größere Anteil der Nahrungsmittelproduktion nicht mehr der Selbstversorgung sondern dem Verkauf. Der dann allerdings nach „Subistenz“-kompatiblen Regeln stattfand.

Nach der Wikipedia – Definition wäre unser Hof somit als „Semi (Halb)-Subsistenz zu bezeichnen. In der EU sind solche Höfe weitgehend zu Gunsten der großen beseitigt worden, massenhaft vorhanden sind sie allerdings noch in den Ländern der „Osterweiterung“ und es gilt, dort deren Sterben zu verhindern.

Im Folgenden gehe ich darauf ein, welche Änderungen und Erweiterungen an dem Ursprungskonzept unseres Hofes vorgenommen werden müssen, welche durch die bereits eingetretenen Klimawandelfolgen notwendig geworden sind oder absehbar werden.