



Winterruhe bei Finke ist relativ. So wurde auf dem Feld in Häfels Esch erst Ende November der für 2021 letzte grüne Blumenkohl und Romanesco geerntet. Als nächstes Glied in der Fruchtfolge müssen spätestens Ende Februar die frühen Möhren gesät werden. Dazwischen liegen einige Vorbereitungsarbeiten: Mulchen des Ackers zur Zerkleinerung der stehengebliebenen Kohlstrünke, gleichzeitig leichtes Einebnen mit der Kreiselegge, Pflügen der Fläche und Einsatz der Dammfräse zur Errichtung der Möhrendämme.

Doch oft ist noch eine andere Arbeit vorzuschalten. Auf einigen von Finkes Feldern bleibt Regenwasser stehen. Das Erdreich in den Fahrspuren der schweren Erntefahrzeuge ist derart

verdichtet (zusammengepresst), dass Pfützen nicht ins Grundwasser absickern. Solche Tümpel sind vor der ersten Aussaat – und oft auch nach Regenfällen später im Jahr - trockenzulegen. Ist eine Fläche zu nass, um sie zu befahren und abzupumpen, müssen mit dem Spaten ein oder mehrere Gräben zur nächsten Abflussstelle gezogen werden (etwa zum Waldrand). Das erfordert Geschick und Übung und geht auf die Knochen. Ebenso wie das Entfernen der Sandsäcke, mit denen die Schutznetze befestigt werden und die nach der letzten Winterernte zunächst auf dem Acker verbleiben.

Dieses Jahr war das Feld in Häfels Esch trotz Nässe ausreichend befahrbar. Jonas - der neben Maximilian zweite Agrarbetriebswirt auf Finkes Hof - rückte mit Güllefass und -pumpe an und saugte alle Fahrspuren ab. Ein ebenfalls mühseliges Geschäft, aber doch weniger anstrengend als Gräben ausheben!

Für eine Lehrerstochter aus dem Vogelsberg ist **der Weg zur Landwirtschaft** gar nicht so weit. Annika Briel, unsere diesjährige Auszubildende, verbrachte schon als kleines Mädchen mehr Zeit bei den Landwirten in der Nachbarschaft als zuhause in ihrem Kinderzimmer. Niemand brauchte ihr ein Bauernhof-Bilderbuch zu schenken: Kühe, Ziegen, Hasen und Hühner kannte sie live. Und da ihre Mutter im Garten ein großes Gemüsebeet bestellte, wusste sie auch, dass Kartoffeln, Salat und Tomaten zwar im Laden zu kaufen sind, dass sie dort aber nicht wachsen. Als sie Jahre später ein Grundschulpraktikum absolvierte und Kinder sagen hörte, „Kühe sind lila und geben Kakao“, war sie erschüttert. „In diesem Moment entstand in mir der Wunsch, Landwirtschaft zu kommunizieren. Kindern zu vermitteln, woher unsere Nahrung kommt, was z. B. alles gelingen muss, damit eine Feldfrucht zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden kann und den Weg auf unseren Küchentisch findet.“



Ihre Mutter hätte die Tochter gerne an der Uni gesehen. Doch um Landwirtschaft vernünftig zu vermitteln, beschloss Annika, sie von der Pike auf zu lernen. „Abitur schön und gut. Aber ich halte nichts davon, Agrarwissenschaft zu studieren, ohne die Praxis zu beherrschen.“



Eine Rote-Beete-Kiste wies ihr den Weg zu Finkes Hof. Während eines freiwilligen ökologischen Jahrs in einem Biohotel entfernte Annika die Herkunftsschildchen von den Bio-Gemüsekisten, mit denen das Hotel beliefert wurde. Sie rief die Erzeuger an und fragte nach deren Ausbildungskapazitäten. Der Rote-Beete-Produzent Finke erschien ihr geeignet ...

Als Annika nach Hoxfeld kam, hatte sie schon ein Jahr in einem konventionellen Milchviehbetrieb gelernt. - Sie ist tierlieb und freut sich, dass sich beim Gemüsebauer auch Schweine, Hühner und Damwild tummeln. Gerne übernimmt

sie die tägliche „Tierkontrolle“, liebt aber ebenso Feldarbeit, besonders die Vorbereitung eines Saatbetts. Wind und Wetter? Körperliche Fitness? Kein Problem! Nur manchmal wäre sie gerne 20 cm länger ... An Finkes Hof gefällt ihr die Vielfalt, der Teamgeist und die relative Ausgewogenheit zwischen männlichen und weiblichen MitarbeiterInnen. Und sie weiß zu schätzen, dass Johannes, Maximilian und Jonas mit Freude ausbilden und auch der Theorievermittlung den nötigen Stellenwert einräumen.

Nach Abschluss der landwirtschaftlichen Ausbildung wird Annika vermutlich Kindheitspädagogik studieren. Durch Qualifizierung für einen pädagogischen Beruf will sie sich ein zweites Standbein schaffen. Auf einem Schulbauernhof hat sie einmal erlebt, wie Kinder dazu angeleitet wurden, die auf dem Hof gemolkene Milch nach und nach zu Butter zu schütteln, jedes in seinem eigenen Schraubglas. Landwirtschaftliche Abläufe auf solche Weise anschaulich zu vermitteln – das könnte ihr gefallen.

„Schön geworden!“ sagen alle, die den **neuen Hofladen** zum ersten Mal in Augenschein nehmen. (Eine ausführliche Kundenbefragung folgt demnächst). Aber, liebe Hof(laden)damen: Im alten Wohnhaus ist es jetzt vormittags sehr still. Die guten Geister aus Küche, Hauswirtschaft und Verwaltung vermissen euch! Und nehmen es daher gelassen, wenn trotz morgendlichen Einkaufs streng nach Liste dann doch der Kaffee fehlt, oder die Zitrone und der Ahornsirup fürs Salatdressing. Ein Grund, euch ein zusätzliches Mal zu besuchen! Und mal ganz ehrlich: Wer hat schon in 30 m Entfernung einen Laden, wo es fast alles gibt? Wir sind immer noch privilegiert!



Die Tage werden länger, das Virus hoffentlich schwächer! Das wünscht Ihnen und uns allen die Belegschaft von Finkes Hof!