



Abb. 1: Haus Bollheim, Wohnhaus

HAUS BOLLHEIM UND SEINE GESCHICHTE

Eugen Langen, Stammvater von Stamm VIII, der Erbauer der Wuppertaler Schwebebahn, Mitbegründer der Zuckerfabrik Pfeifer & Langen, Miterfinder des Ottomotors und vieler anderer, heute noch wichtiger Erfindungen, lebte mit seiner Familie in Köln. Als Kontrapunkt zum Stadtleben, das streng und stark von geschäftlichen sowie familiären Verpflichtungen geprägt war, **pachtete die Familie 1880 für zehn Jahre den Sittarder Hof**, der ca. 35 km westlich von Köln lag. Zwei Jahre, nachdem der Pachtvertrag für den Sittarder Hof abgelaufen war, **kaufte Eugen 1892 das 400 Morgen große Gut Etzweiler**, das etwa eine Viertel Stunde von Sittard entfernt in der Nähe von Elsdorf lag und ein ansehnliches Herrenhaus hatte. Wie aus dem Buch »Victor« hervorgeht, das **Rosemarie Rossberg (VIII o 1-3)** verfasst hat und aus dem ich auch die vorhergehenden Informationen entnommen habe, erfreute sich das Gut großer Beliebtheit bei der Familie und diente dem einen oder anderen Verwandten immer wieder als Unterschlupf in Zeiten der Not.

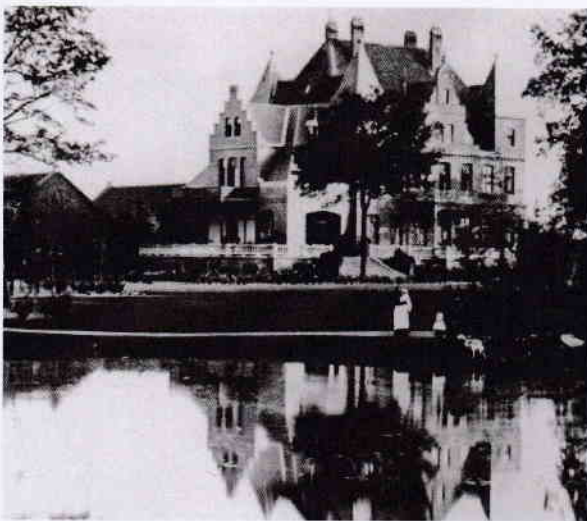


Abb. 2: Haus Etzweiler (Quelle: Graue Chronik)

Zum Herrenhaus gehörte ein im gleichen Stil gebautes Gärtnerhaus, das auf der anderen Seite der Straße lag. Ein hohes, schmiedeeisernes Tor führte dorthin. Eugen hatte den Gebrüdern Mannesmann bei schwierigen betrieblichen Entscheidungen geholfen und ihnen unter die Arme gegriffen. Aus Dankbarkeit schenkten sie ihm dieses Tor, das aus den ersten nahtlosen Röhren hergestellt war.

Nach dem Tod von Eugen 1895 blieb das Gut Etzweiler zwei weitere Generationen im Familienbesitz. 1954 zeichnete sich die Möglichkeit ab, hier **ab 1972 einen landwirtschaftlichen Betrieb** bewirtschaften zu können. **Arnold Langen (VIII m 4)** und seine Frau Heidi fassten ins Auge, die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise zu erproben. »Heidi hatte durch die Hinweise Rudolf Steiners die Zukunftsträchtigkeit der anthroposophischen Sichtweise, die dem Biologisch-Dynamischen zugrunde liegt, kennen gelernt, und Arnold war bei seinem Studium der physikalischen Chemie darauf aufmerksam geworden, dass das Lebendige sich letztlich nicht auf der Grundlage der rein materialistischen Naturwissenschaft verstehen lässt.« **1971 begannen Heidi und Arnold Langen gemeinsam mit Reinhard Förster die Bewirtschaftung von Gut Etzweiler.** Nach wenigen Jahren zeigte sich, wie die bessere Qualität der Böden und der Produkte allgemein anerkannt wurde. »In einer Zeit, in der Bio noch nicht en vogue war, bewies uns das ständige Wachsen unserer Kundenschaft, dass wir auf dem rechten Wege waren.«

In den 70er Jahren leitete der Tagebaubetreiber »**Rheinbraun**« das Genehmigungsverfahren für den Tagebau ein und begann 1978 mit dem Aufschluss. Damit ging die Umsiedlung von Ortschaften einher (Quelle: Wikipedia). Auch Haus Etzweiler stand auf der Abrissliste von Rheinbraun. Bereits Anfang der 80er Jahre bot der Tagebaubetreiber Arnold Langen im Tausch für Gut Etzweiler ein Landgut in der Nähe von Zülpich an: **Haus Bollheim** mit dem historischen Gebäude und den weitläufigen Ländereien, die noch erweiterbar waren.



Abb. 3: Karl-Ernst Rossberg, Heidi und Arnold Langen beim Mannesmann-Tor (2015)



Abb. 4: Janis Hund M.J. 2019

Es spricht für die Weitsicht von Arnold und Heidi, dass sie dieses Angebot annahmen. Zum einen wussten sie nicht, wie lange Rheinbraun das Angebot aufrechterhalten würde. Zum anderen gingen Arnold und Heidi damals auf Ende 50 zu. Einen biologischen Betrieb auf ein Land zu verlegen, das zuvor konventionell landwirtschaftlich bewirtschaftet wurde, bedarf Zeit. Das Erdreich muss sich erst erholen und mit neuem Leben füllen. **1982 verlegten sie den Betrieb und 1984 konnte die Familie in das renovierte Wohnhaus umziehen.**

Arnold und Heidi bauten den landwirtschaftlichen Betrieb auf Haus Bollheim nach **Demeter-Standard** auf, womit er die strengsten Auflagen biologisch-dynamischer Landwirtschaft erfüllt. Die Vorhaben auf Haus Bollheim waren groß: »Die Hochwertigkeit unserer Produkte kommt nur in der Ab-Hof-Vermarktung wirklich beim Verbraucher an. Das setzt aber voraus, dass der Kunde bei uns möglichst seinen ganzen Bedarf decken kann und dabei auch beobachten darf, wie wir naturgemäß wirtschaften. Das erfordert dann aber einen sehr vielseitigen Betrieb mit eigener Milchverarbeitung, einer Hofbäckerei, eigener Hühnerhaltung und vor allem einem reichhaltigen Gemüseanbau. Die Verantwortung für einen so vielfältigen Betrieb muss auf mehreren Schultern liegen, wobei auch die Vermarktung eine eigene Identifikation verlangt. So haben wir das Eigentum an Haus Bollheim einer gemeinnützigen Forschungsgesellschaft übergeben, von der eine Hofgemeinschaft, die im Rahmen einer Kommanditgesellschaft organisiert ist, das gesamte Anwesen pachtet. Sofern möglich, sollten einzelne Bereiche, wie z. B. die Bäckerei oder der Handel (Hofladen und Marktstände), unternehmerisch verselbständigt werden, aber sich trotzdem

mit dem gemeinsamen Entwicklungsanliegen dieses Hofes für gesunde Nahrungsmittel und eine gesunde Pflege der Natur identifizieren.« (Quelle: *Bollheim-Brief* 2007)

Ines (VIII m 4-3), die drittgeborene Tochter von Heidi und Arnold, lebt mit ihrem Mann Hans von Hagenow und Mutter Heidi heute auf dem Landgut. Sie arbeiten gemeinsam mit der Hofgemeinschaft im Betrieb.

Wer durch diesen Artikel neugierig auf Haus Bollheim geworden ist, kann seinen Wissensdurst auf der Website des Landguts www.bollheim.de stillen. Sogar ein virtueller Rundgang ist hier möglich. Hans von Hagenow ist für den nächsten Familientag im September 2020 angefragt, uns über Haus Bollheim und die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu berichten. Wir dürfen uns also auf einen spannenden Vortrag freuen.

Nicht alles von Gut Etzweiler ist Vergangenheit. Fährt man heute über den großzügigen Platz, linkerhand das Wohnhaus, rechts die Gebäude des landwirtschaftlichen Betriebs, so öffnet sich das oben erwähnte **Mannesmann-Tor** und führt auf das Gelände, auf dem Beeren angebaut werden.

Rosemarie Rossberg hat während der Abrissarbeiten des Herrenhauses gemeinsam mit ihrem Mann Karl-Ernst einen behauenen Basisstein der Balustrade der Terrasse in ihren kleinen Toyota gehievt und diesen nach Hösel gefahren. Hier steht er nun im Höfchen ihres Hauses und dient als Sockel einer Pflanzschale.

Janina Langen (VIII p 2-2-1)

DIE GESCHICHTE DER HECKEN AUF DEM LANDWIRTSCHAFTLICHEN HOF

Auszug aus einem Interview mit Arnold und Heidi Langen (Bollheim-Brief 2007):

Das landwirtschaftliche Bild Bollheims wird heute geprägt durch die vielen Hecken. Wie und über welchen Zeitraum habt Ihr sie gepflanzt und nach welchen Kriterien habt Ihr die Pflanzen ausgewählt?

Aus jagdlichen Gründen hatte der Vorpächter in der offenen, weiten Ebene schon einen kleinen Streifen mit Hainbuchen und einigen Pappeln gepflanzt. Die Flurbereinigung, die gerade tätig war, als wir die Bewirtschaftung übernahmen, wollte, um klare große Parzellen zu schaffen, diese Hainbuchen beseitigen. Der zuständige Beamte, der sich persönlich für unser Vorhaben interessierte, ging dann aber freundlicherweise darauf ein, die Hainbuchen auf die neue Süd-West-Begrenzung unseres Areals zu verpflanzen. Das war damit unsere erste Hecke. Im selben Jahr 1982 sorgten wir dafür, dass der neu verlegte Autobahnzubringer an unserer neuen Nordost-Grenze mit einem Wall abgeschirmt wurde, auf den wir sofort 2700 Büsche und Bäume pflanzten. In der Folge haben wir dann jedes Jahr bis 2002 alle Parzellengrenzen so mit Hecken versehen, dass der Wind gebrochen wird, aber auch großzügige Durchblicke verbleiben. Eine Schar von Kunden und Freunden hat uns bei den Pflanzfesten im Frühjahr geholfen.

Die **insgesamt etwa 20.000 in der Voreifel heimischen Pflanzen** wurden so gewählt, dass sich hier und da ein Hochstamm entwickeln kann: Eiche, Esche, Linde, Kirsche usw. und dass eine möglichst große Vielzahl von verschiedenen Büschen dazwischen den Bienen Nahrung und Kleintieren Zuflucht bieten. Insgesamt haben wir etwa **50 Baum- und Straucharten auf unserem ja sehr trockenen Standort erprobt**, was dazu führte, dass wir auf Fehlstellen häufig nachpflanzen mussten. Arbeitstechnisch war es auch rationeller,

nach einer einmaligen Wässerung keine Pflege mehr in die Hecken zu investieren und sich ihnen erst wieder mit dem ersten Begrenzungsschnitt zuzuwenden.

Leider haben wir noch nicht entdeckt, dass sich Marder unter dem Reisig der geschnittenen Hecken und unter Haufen unverwertbarer Stämme angesiedelt haben, die uns die Mäuse in Schach halten könnten. Aber die Vögel, unsere Helfer, haben die Hecken schon zum Nisten angenommen. Interessant ist, dass aufgrund der allgemeinen Klimaerwärmung das Experiment gelungen ist, hier auch Esskastanien heimisch werden zu lassen.

BIOLOGISCH-DYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT

Auf der Website von Haus Bollheim (www.bollheim.de) findet man es schön beschrieben: »Immer, wenn wir denken jetzt können wir es genau sagen, zeigt sich wieder ein neuer Aspekt, der uns daran erinnert, dass wir es mit einer äußerst lebendigen Dynamik zu tun haben. Versuchen wir es trotzdem: **Biologisch-dynamische Landwirtschaft, das ist intensive Arbeit mit den Kräften der Natur, mit dem Ziel, Lebensmittel zu produzieren, die nicht nur satt machen, sondern Körper und Geist nähren und die auf eine Weise entstehen, die allen Beteiligten gerecht wird: Natur, Tier und Mensch.**

Aber es ist noch mehr. **Im Grunde ist es eine Lebenseinstellung**, die Überzeugung, dass wir die Welt ein Stück besser machen können, wenn wir in allem nachhaltig denken und handeln, wenn wir bei allen Mühen mit dem Detail das große Ganze nicht aus den Augen verlieren und auf allen Ebenen ein harmonisches Gleichgewicht von Geben und Nehmen herstellen. Nur so können die Synergien und Lebensgemeinschaften entstehen, die aus einer Landschaft eine Kulturlandschaft machen. Dass all dies nachhaltig wirken soll, über die Grenzen des Hofes hinaus, das ist ein weiterer Aspekt



Abb. 5+6: Der Hofladen auf Haus Bollheim

biologisch-dynamischer Arbeitsweise. Und dass Sie das erleben, spüren und schmecken können, daran arbeiten wir kontinuierlich.«

WAS IST »DEMETER«?

»Demeter« ist die erste biologische Anbaumethode überhaupt. Der Anthroposoph und Geisteswissenschaftler Rudolf Steiner begründete 1924 die Theorie der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. **Der 1927 gegründete Anbauverband »Demeter« orientiert sich an Steiners »Landwirtschaftlichem Kurs«.** Durch die hohen Ansprüche gehen Demeter-Betriebe sorgsam mit den natürlichen Ressourcen um und gestalten Landwirtschaft bewusst und nachhaltig. Dabei leisten die Mitglieder des ältesten Bioverbands Deutschlands erheblich mehr als die Mindeststandards des EU-Bio-Siegels vorschreiben. **Das Ideal der bio-dynamischen Wirtschaftsweise ist die Kreislaufwirtschaft:** Der Landwirt hält so viele Tiere, wie er mit seinem Land ernähren kann, und deren Mist sorgt für eine hohe Bodenfruchtbarkeit, die beste Lebensmittel für den Menschen hervorbringt. Der Hof wird zu einem

einzigartigen Organismus, in dem jedes Organ das andere braucht: Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken zusammen. Die Naturprozesse auf seinem Land ordnet und harmonisiert der Erzeuger mit Hilfe bio-dynamischer Präparate.

(Quelle: www.demeter.de)

Seit 1997 koordiniert **Demeter-International** die Zusammenarbeit im rechtlichen, wirtschaftlichen und geistigen Bereich. »Die biologisch-dynamische Landwirtschaft stärkt den Boden, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen. Die Bäuerinnen und Bauern gestalten alle diese Bereiche bewusst in einem gesunden Kreislauf zur unverwechselbaren Identität ihres Hofes. Sie greifen aktiv in die Naturprozesse ein, immer mit dem Ziel, die Lebenskräfte zu stärken. Dazu nehmen sie alles Unterstützende zu Hilfe: die bio-dynamischen Präparate, das Arbeiten in Abstimmung mit Mond und Planeten, eine wesensgemäße Tierhaltung und die aktive Gestaltung der Landschaft, damit wichtige Nützlingle gute Lebensbedingungen vorfinden.« (Quelle www.demeter.ch)

Janina Langen (VIII p 2-2-1)



Abb. 7: Sarah McNeill, Heidi Langen, Dr. med. Matthias Langen (VIII o 1-1) und Bärbel Bühler auf der Terrasse des Wohnhauses



Abb. 9: Sarah McNeill mit Ines von Hagenow bei einem Gang über das Landgut



Abb. 8: Hans von Hagenow mit Michael Karbach (VIII-o-2-1) und Rosemarie Rossberg im Austausch

STAMM VIII TRAF SICH IM SEPTEMBER 2019 AUF HAUS BOLLHEIM

Beim letzten Treffen von Stamm VIII im März 2019 bei Rosemarie Rossberg in Hösel entstand das Bedürfnis, uns schon bald wieder zu treffen und damit die Idee, das Wiedersehen auf Haus Bollheim in Zülpich-Oberelvenich zu zelebrieren. Wie bei unserem letzten Treffen im März bei ihr in Hösel, übernahm Rosemarie auch dieses Mal die Initiative und kontaktierte Ines von Hagenow, die mit ihrem Mann Hans und

Mutter Heidi auf dem Landgut lebten und dieses gemeinsam mit der Hofgemeinschaft bewirtschaftet. Sie waren einverstanden, unsere Gastgeber zu sein. Dies sei auch im Sinne des kürzlich verstorbenen Arnold Langen, dem als langjähriger Vorstandsvorsitzender des Langen'schen Familienverbands der Zusammenhalt der Familie immer wichtig war. **Rosemarie koordinierte den im März vorbesprochenen Termin mit uns.**

Viele der Langens vom Stamm VIII trudelten am **14. September 2019** um die Mittagszeit herum in Zülpich-Oberelvenich ein, wo uns Haus Bollheim mit spätsommerlichem Sonnenschein erwartete. Dort versammelten wir uns im **hinteren Garten des Wohnhauses** und warteten gespannt auf die Führung von Hans – da wurde bekannt, dass der **Hofladen** um 14:00 Uhr schließt. Also haben wir diesen zunächst «gestürmt», uns reichlich mit frischem Gemüse aus biologisch-dynamischem Anbau, auf Haus Bollheim produziertem Käse und sonst noch allerlei Leckereien versorgt.

Als sich die letzten von uns wieder im Garten hinter dem Wohnhaus einfanden, wartete Hans bereits auf uns. Seine interessanten Ausführungen in die biologisch-dynamische Landwirtschaft und die Geschichte von Haus Bollheim ließen genug Platz für neugierige Fragen. Anschließend ging es weiter in die **großzügigen Stallungen**, wo die Kühe, Rinder und Kälber ihr zu Hause haben.

Auf dem Weg zu den **Feldern** kamen wir an einer **Trockenanlage für Rundballen** vorbei. Vorteil der Anlage ist, dass man das Gras früher, wenn es noch nicht ganz trocken ist, pressen kann. So behält es mehr Inhaltstoffe, als wenn es am Boden vollständig durchtrocknet. Außerdem gibt es im Frühsommer häufig zu wenig Tage ohne Niederschlag, um das Heu auf dem Feld trocknen zu lassen. Wird die Kuhmilch für die **Käseherstellung** verwendet, sollte man keine Silage füttern, das wie Sauerkraut für die Kühe wäre, da dies vor allem bei lang reifendem Käse zu Problemen führen kann. Wie bei allem auf Haus Bollheim, achtet man auch hier auf die Umwelt: Die Anlage wird ausschließlich mit **Solarenergie** betrieben. Hans zeigte uns das «Versuchslabor»: ein Stück Land, auf dem die experimentierfreudigen Landwirte z. B. das erste Wintergetreide versuchsweise großziehen. Wir sind gespannt, wie es dann in der Winterzeit wachsen wird. Weiter oben, unter den reichlich tragenden **Apfelbäumen**, wo sich der eine oder andere unter uns einen rot-goldenen Apfel vom Boden suchte und sich daran gütlich tat, zeigte Hans uns die weitläufigen **Wiesen** und mit ihnen auch die vielen **Hecken**, die das landwirtschaftliche Bild Bollheims prägen – denen ich vorab in diesem Artikel bereits einen Abschnitt gewidmet habe.

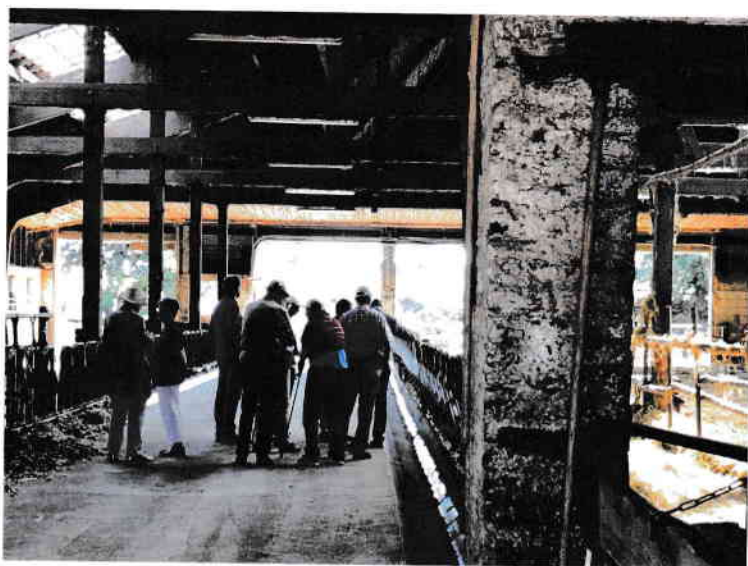


Abb.10: Zu Besuch im Kuhstall

Nach dem lehrreichen Spaziergang über das Landgut kamen wir hungrig zurück zum Wohnhaus. Vorübergehend war reges Treiben in der **Küche**, wo jeder seine mitgebrachten Leckereien auf einem Buffet auftischte, Ines steuerte auf Haus Bollheim produzierten Käse und ebenfalls dort gebackenes Brot dazu. Im Garten genossen wir die Sonnenstrahlen bei vielfältigem Essen und angeregten Gesprächen. Die Zeit verflog, im Nu war es Abend und Aufbruchstimmung. Nach und nach verkleinerte sich die Gruppe – zum Schluss saßen wir noch mit Oma Heidi auf der **Terrasse** im Garten.

Als die Küche größtenteils wieder aufgeräumt war, spazierte Ines mit meiner Schwester Sarah und mir über den Teil des Landguts, den wir beim nachmittäglichen Spaziergang noch nicht gesehen hatten. So kamen wir endlich einmal dazu, uns intensiver mit Ines auszutauschen, die den Nachmittag über in Beschlag genommen war, die Gäste zu versorgen.

Wo wird wohl das nächste Treffen von Stamm VIII sein?

Diese Frage ist noch offen. Klar aber ist, dass wir diese Zusammenkünfte genießen und eine weitere nicht allzu lange auf sich warten lassen sollte. Schön wäre es, wenn wir uns im nächsten Frühling wieder an einem interessanten, mit der Familie verbundenen Ort sehen könnten.

Zum Schluss möchte ich Rosemarie Rossberg dafür danken,

dass sie mich so toll dabei unterstützt hat, Informationen zu diesem Artikel zusammenzutragen, und einige der Bilder zur Verfügung gestellt hat. Ebenso **Heidi Langen**, die Interessantes aus der Familiengeschichte zu berichten wusste, sowie **Hans von Hagenow**, der mir Tipps gegeben hat, wo ich Informationen zu Haus Bollheim, biologisch-dynamischer Landwirtschaft und Demeter finden kann und der den Artikel reviewed hat.

Janina Langen (VIII p 2-2-1)

jani@jlweb.ch



Abb. 11: Eckart March (Ehemann von Beatrix), Bärbel Bühler, Dr. med. Matthias Langen, Beatrix March (VIII l 4-1), Hanni Karbach-Langen (VIII o 2-1), Sarah McNeill beim Essen