



Hofbrief 2024/2025



Liebe Freunde und Kunden des Arpshofes,

ich freue mich, dass zum Ende des Jahres 2025 endlich wieder eine Hofmitteilung erscheint. Es ist viel passiert in den letzten 30 Jahren seit Gründung der Landbauforschungsgesellschaft (LBFG) in 1995.

30 Jahre habe ich als Geschäftsführer der gGmbH die Gesellschafter und die Hofgemeinschaft begleitet durch den Wandel der Zeiten. Dieses Jubiläum möchte ich gerne zum Anlass nehmen Rückschau zu halten. Die Gesellschafter der gGmbH waren zu Beginn 25 Gründer (24 Menschen aus dem Umfeld des Hofes und die Stiftung Aktion Kulturland). Ziel war es, den Arpshof und das Land zu kaufen und damit aus dem Erbstrom und Privatinteressen zu überführen in eine gemeinnützige Rechtsform zum Erhalt der biodynamischen Landwirtschaft und zur Erforschung sozialer Zusammenhänge.

1.Phase: 1997 – 2009. Mit Hilfe einer Anschubspende über 100.000 DM von Anneliese Joscht, durch Schenkgemeinschaften von fast 100 Menschen und Darlehen von Privat und Banken konnten wir 1997 die Hofstelle kaufen mit den Altgebäuden und ca. 37 ha Land. Der Kaufpreis war 1 Mio. DM und die Bilanz 1999 ergab eine Summe von 578.000 € mit Verbindlichkeiten von 407.600 €. Die Eigenkapitalquote lag damit bei fast 30%.



Foto von 1995

In den Jahren 2000 – 2002 wurde eine alte Scheune aus Asendorf bei uns wieder aufgebaut als Getreidescheune und ein neuer Schweinestall mit Gründach gebaut. Das Reetdachhaus auf der Südseite wurde erneuert mit einer Gaube zur Erweiterung des Wohnraumes.

Mit Förderung von der Bingo-Umweltstiftung wurde eine große Streuobstwiese gepflanzt und ein erster Folientunnel für die Gärtnerei aufgestellt. Die Remise wurde umgebaut zu einem Veranstaltungsraum und 2004 durch einen WC-Anbau für unsere Gäste und Kunden ergänzt.

Bereits in 2003 bis 2006 gab es einen Arbeitskreis (AK Zukunft), der sich mit der Hofentwicklung beschäftigte. Von 2007 – 2009 konnten in drei Schritten die Baumaßnahmen der Hofgemeinschaft übereignet (gekauft) werden von der LBFG. Damit konnte die Hofgemeinschaft GmbH&Co.KG entschuldet und aufgelöst werden. Es entstanden so neue, selbständige Einzelbetriebe.

Einige Mitglieder der alten Hofgemeinschaft verließen den Hof und es kamen neue Menschen auf den Hof. Auch einige Gesellschafter gaben ihre Anteile zurück an die LBFG oder übertrugen ihre Anteile auf neue Gesellschafter.

2.Phase von 2009 – 2015. Ab 2009 gründete sich ein neuer Arbeitskreis für ein Wohnprojekt. Also ein Neubau auf dem Hofplatz, der nichts mit der Landwirtschaft direkt zu tun hatte. Es wurde alternativ auch ein neuer Kuhstall geplant auf dem Hofplatz, da der alte Anbindestall im Haupthaus nicht mehr den gesetzlichen Vorgaben entsprach. Beide Projekte wurden so nicht realisiert. Ab 2012 wurden dafür dann Erbbaurechte vergeben für 2 Wohnhäuser als Altenteil für Petra, Uli und Holger und einen neuen Hofladen mit Wohnraum für Hauke Specht. Der neue Hofladen entstand auf dem Platz des alten Kälberstalles neben dem Backhaus. 2015 wurde der neue Hofladen mit Jan Timm als Ladeninhaber eröffnet und löste damit den Hofladen von Petra ab. Damit endete eine lange Ära im alten Südflügel des Haupthauses.

Uli und Petra waren inzwischen in ihr gelbes Schwedenhaus am Südhang umgezogen.

Im alten Südflügel wurden die Lehrlinge und Praktikanten untergebracht.

Die Bilanzsumme in 2015 hatte sich mittlerweile verdoppelt auf über 1 Mio €, die Verbindlichkeiten auf 670 TSD € erhöht; die Eigenkapitalquote lag dann bei 34 %.

3.Phase von 2016 – 2025. In 2016 wurde als Ersatz für die alte Werkstatt auf der anderen Straßenseite eine neue Maschinenhalle mit Werkstätten gebaut. Die alte Werkstatt, der Container und das Vorkiehhaus mit Glas wurden abgerissen und es entstanden Parkplätze, damit der alte Hofplatz mit dem Steinkopfplaster autofrei sein konnte. Auch entstand in der Zeit ab 2015 ein Spielplatz unter den Eichen.

Im Oktober 2016 brannte es dann im alten Südflügel im Dachgeschoß. Zum Glück kam keiner der Bewohner dort zu Schaden, aber das Gebäude brannte völlig aus. Die vier Feuerwehren konnten ein Übergreifen der Flammen auf das Reetdachhaus verhindern.

Mit größerem Abstand zum Haupthaus wurde dann 2017+18 ein neues Wohnhaus errichtet mit Holzverschalung und Ziegeldach. Dort wurden zwei Wohnungen geschaffen sowie ein Gemeinschaftsraum mit Küche und Vorflur mit WC und Dusche. In 2016 kam die Familie Wieckmann öfter zum Hof und stellte ihre Ideen von Pädagogik mit Schülern und Bildungsarbeit mit Erwachsenen vor. 2017 erhielten sie ein Erbbaurecht am Südhang für ihr neues Wohnhaus.

Das Wohnhaus der LBFG als auch das Wohnhaus von Wieckmann wurden in 2018 bezogen.

In 2018 gründete sich ein Wirtschaftskreis in der LBFG zur Entwicklung des Hofes. Der Arbeitskreis befasste sich mit einem Leitbild sowie Leitsätzen für die Zukunft; daraus resultierte dann ein Kooperationsvertrag für alle Betriebe und Bewohner des Hofes. Außerdem entstand ein monatliches Treffen der großen Hofrunde und eine wöchentliche Sitzung der Betreiberrunde.

Ab 2017 gründeten sich auf dem Hof neue Vereine als Ergänzung zu den Wirtschaftsbetrieben: der Kulturverein und der Verein Arpshof Pädagogik mit einer Jurte als Zentrum im Gartenland sowie die SoLawi „Backerbse“ zum Erhalt der alten Backstube.

Die bunte Vielfalt des Arpshofes wuchs und gedieh.



Im Rahmen des Dorferneuerungsplanes der Gemeinde Wenzendorf in 2015 gab es auch Förderungen.

In 2019 hatten wir dann erste Kontakte zu einem Architekten, der als Fachmann für die Sanierung von Fachwerkhäusern bekannt ist. Der Architekt Ralf Jenßen erhielt dann 2020 den Auftrag zur Vorplanung und zum Bauantrag zum Wiederaufbau des Haupthauses. Ende 2020 konnten wir dann mit dem Rückbau des Hauses beginnen. Aus zwei weiteren Abrissen von ähnlichen Häusern in Nachbarorten konnten wir dann in Eigenleistung viele alte Baumaterialien bergen, lagern und zum Wiederaufbau mit historischem Eichenholzständern, Fachwerk und Ziegelsteinen verwenden.



Dann kam Anfang 2021 ein Sturm und zerstörte auch die Reste des Wohnteiles. Die Reste mussten auch abgerissen werden. Für die Umplanung des Hauses mussten wir zu unserem Bedauern einen komplett neuen Bauantrag stellen. Das kostete Zeit und Geld.

Zeitverzögerungen verursachten auch die Corona-Beschränkungen und alles wurde teuer, weil sich plötzlich die Preise für Holz, Stahl rasant erhöhten und Baumaterial teilweise nicht verfügbar war.

Die Baukosten inklusive Außenanlagen stiegen bis zur Fertigstellung um 30%! Aufhören wollten wir nicht, weil die Planung und Abrisskosten bereits bezahlt waren. Ende 2021 standen die Eichenständer auf der neuen Sohlplatte. Wir feierten die Grundsteinlegung nachträglich im kleinen Kreis noch vor Weihnachten. Im April 2022 feierten wir endlich das Richtfest und im September 2023 gab es ein großes Einweihungsfest mit den Handwerkern und vielen Gästen.

Die Nutzungsänderung des neuen Hauses wurde planerisch gestaltet ab 2020. Es sollten kleine Wohnungen für Senioren, Büro- und Praxisräume im EG entstehen sowie ein großer Veranstaltungs- und Seminarraum mit Gewerbeküche, Fluren, Lager und Haustechnikraum, Toiletten in der „Deel“ entstehen.

Im DG waren Wohnungen, Beherbergungs- und Sanitärräume geplant. Den Hauptanteil sollte ein Bildungsbetrieb mit Seminarraum, Küche und Beherbergung einnehmen.

Das Konzept wurde gemeinsam mit Pamela Wieckmann entwickelt. Zunächst hatten wir gedacht, dass die LBFG den Betrieb als Zweckbetrieb führt. Zur Finanzierung wurde dann ein Fundraising durchgeführt. Dieses führte nach einem Jahr Arbeit nicht zu einem konkreten Erfolg, jedoch zu neuen Erkenntnissen.

Auch die Erfüllung der Gemeinnützigkeit und dem Wirtschaftserfolg eines Zweckbetriebes konnte mit dem Finanzamt geklärt werden.

So gründete Pamela W. die HofAkademie GmbH und investierte in die Ausstattung des notwendigen Inventars. Im September nahm die HofAkademie den Betrieb auf als neue Pächterin auf dem Hof.

Durch die Fertigstellung des Haupthauses haben sich in 2024 die Bilanzsumme auf 3,1 Mio € und die Verbindlichkeiten auf 2,5 Mio €. erhöht. Die Eigenkapitalquote hat sich dadurch reduziert auf 19 %!

Die Nachfinanzierung der Baukostensteigerung ist mit den Banken noch nicht abschließend geregelt. Die Aufhebung des Pachtvertrages mit der HofAkademie sowie die Auflösung der Gemeinschaftspraxis und Leerstand des Büros führt zu einer großen Finanzlücke zum Jahresende 2025.



Phase 4 ab 2026: In 2024 und 2025 haben wir durch Fördergelder einer Stiftung an unserem Leitbild und der Strukturfrage gearbeitet. Dafür haben wir Sebastiaan Huisman gewinnen können, der dann in 2025 auch als Geschäftsführer berufen wurde, damit ich, Detlef Franzen, als Geschäftsführer mit 71 Jahren ausscheiden konnte. Ein Jahr später als ich geplant hatte.

Dies war als Zwischenlösung gedacht und jetzt wurde ein neuer Geschäftsführer berufen, unser Mitgesellschafter und Nachbar des Hofes, Werner Hartwich. Aber auch dies soll eine Übergangslösung sein, bis ein neuer /neue Geschäftsführer-in gefunden ist. Damit beginnt dann ab 2026 die Phase 4 der Arpshof Landbauforschung gGmbH. Hoffentlich in Frieden und in einer starken Gemeinschaft – auf dem Arpshof, in Europa und auf der ganzen Erde. Das wünsche ich uns allen!

Das vorliegende Heft möchte euch, liebe Leser, die Möglichkeit geben den Arpshof mit seinen vielen Erneuerungen kennen zu lernen. Viel Spaß beim Lesen!

Mit herzlichen Grüßen von Detlef Franzen
und den besten Wünschen für das neue Jahr.

Lieber Detlef,
für dein unermüdliches Engagement auf und für den Arpshof möchten wir dir, möchte der Hof dir danken! Du hast Vieles bewegt und in Bewegung gebracht. Du bleibst uns zum Glück als Gesellschafter und Mitglied der Hofgemeinschaft erhalten.

Deine Arpshöfler

Wir sind Familie Paulick und bewirtschaften seit letztem Jahr den Bereich Landwirtschaft. Viele von euch kennen uns bestimmt vom Hermannshof, auf dem wir seit fast zehn Jahren leben und arbeiten und das machen wir auch weiter. Vorletzten Winter kamen erste Gedanken auf, wie es in der Landwirtschaft auf dem Arpshof weiter gehen kann. Wir wollten erst mal nur ein bisschen helfen, fanden dann aber zunehmend Gefallen an dem Gedanken, die Landwirtschaft ganz zu übernehmen. Nach einigen Gesprächen, Höhen und Tiefen und entwirrtem Verworrenem, konnte der Pachtvertrag unterzeichnet werden. Damit ist es nun offiziell! Die zweite Ernte ist eingefahren. Und einen Teil unserer Rinderherde hat den Sommer auf den Arpshofweiden verbracht und steht jetzt hier im Stall.

Für alle, die noch ein bisschen mehr über uns erfahren wollen, gibt es diesen Steckbrief:



Till

4.Juli 1983

Eva Maria

6.Juni 1981

Ausbildung:

Freie Landbauschule am Bodensee
B.sc.Agrarwissenschaften, Hohenheim

Heilerziehungspflegerin
Dipl.Eurythmistin
Bauersfrau

Kinder:

Malik (24), Jona (14), Paul (12)

Mitarbeiterinnen:

8 Mitarbeitende, 1 Roboter (Feldfreund)

Tiere:

1 Kater, 2 Hunde, 65 Rinder, 600 Hühner und ein paar Mäuse



Bewirtschaftete Fläche:

70ha Grünland, 100ha Acker

Angebaute Kulturen:

Weizen, Dinkel, Roggen, Kartoffeln (Annabelle, Glorietta, Gunda, Linda), Moormöhren, Pastinake, Rote Bete, Petersilienwurzel, Topinambur, Zuckermais, Kürbis, Zwiebeln

2 Hofstellen- one love

Traktoren:

IHC 733, John Deere 5075, Fendt 312

Hobby:

Yoga, Schnitzen (nur Till), Reiten (nur Eva), Kajakfahren (außer Jona, weil kein Motor), Angeln (nur Paul), Schrauben (Jona und Till), Schwedenurlaub

Lieblingsarbeit:

zusammen die Hühnerställe versetzen, Kartoffeln pflanzen mit allen

Lieblingessen:

Dierstorfer mit Butter und Käse, Moormöhre direkt vom Acker

Gesucht und gefunden.

Holger hat 38 Jahre lang den Marktverkauf für den Arpshof gemacht. 38 Jahre sind eine lange Zeit und irgendwann hat auch ein Holger mal Lust etwas Neues auszuprobieren. Aber einfach so sein Lebenswerk beenden und nicht für eine Nachfolge zu sorgen, dass konnte er nicht übers Herz bringen. Also hat er einen Nachfolger gesucht. Gar nicht so leicht, wie sich herausgestellt hat. 5 lange Jahre hat er aktiv gesucht und dann Anfang dieses Jahres kam ich auf den Hof zu einem Treffen mit Holger. Ich war auf der Suche nach etwas Neuem, was genau wusste ich eigentlich nicht so genau. Irgendwas in Richtung Marktverkauf lag so in der Luft. Ich habe mir gesagt, das Leben wird mir die Richtung zeigen. Und so habe ich nicht lange überlegt als Holger mir diese wunderbare Gelegenheit anbot.



Jetzt kann der Marktverkauf für den Arpshof weitergehen und wir hoffen, dass ihr euch darüber genauso freut wie wir. „Ach ja, ich bin übrigens David“ :-)

Ich bin so froh und überaus dankbar diese vielen Jahre mit euch verbracht haben zu dürfen. Kinder aufwachsen zu sehen und mit vielen von euch etwas älter geworden zu sein :).

So viel Entwicklung von Kommune mit gemeinsamer Kasse zur Hofgemeinschaft mit selbständig arbeitenden Betrieben. Gründung des gemeinnützigen Trägers.

Abschaffung der Milchvieherde.

Auf die Knie gefallen und wieder aufgestanden. Ich bin nur ein kleiner Teil des Ganzen und will versuchen weiter an der Zukunft mitzuarbeiten,

Danke, Holger



Gärtnerei Arpshof - Jahresbrief

Liebe Leser*innen,

seit Januar letzten Jahres sind wir als neue Gärtnerfamilie Teil der Hofgemeinschaft auf dem Arpshof. Wir, das sind unsere drei Kinder Tilda, Jonne, Kolja und meine Frau Simone und ich Tim Corleis. Der Arpshof ist mir seit einigen Jahren vertraut. Seit 2017 arbeite ich als Gärtner auf dem Hof. Zuerst habe ich als Auszubildender in der Gärtnerei Arpshof und auf dem Hermannshof, unter Fabian Hüttner und Till Paulick gearbeitet. Dann, nach der Prüfung 2023, als Geselle bei Fabian. Gelernt habe ich in der freien demeter Ausbildung. Den Abschluss habe ich eine Weile später bei der Landwirtschaftskammer gemacht. Der Weg zum Gärtner war meine zweite Ausbildung. Davor habe ich als Mediengestalter Bild und Ton beim Radio gearbeitet. Dann zog es mich auf den Acker.

Nun möchte ich einen kurzen Einblick in die Gärtnerei geben. Sie wird ökologisch und nach den Demeter-Richtlinien geführt. Insgesamt wird Gemüse für die hofeigenen Vermarktungsstrukturen angebaut, wie Hofladen, Wochenmarkt, Solawi und Lieferservice. Die ersten beiden Jahre wurden ca. 30 Kulturen angepflanzt und erste Versuche mit Schnittblumen gemacht. Die Arbeit ist zumeist von Hand erledigt und bei groben Tätigkeiten war ein Einachser und ein Traktor im Einsatz. Insgesamt soll die Menge an Kraftstoffen so gering wie möglich sein. Eine Aufgabe ist es für mich, eine artenvielfältige Umgebung zu fördern, um eine natürliche Umwelt zu schaffen, die das Eingreifen in die Entwicklung der Pflanzen reduziert. Beispielsweise können durch bestimmte Pflanzen nützliche Insekten etabliert werden, dies reduziert den Aufwand von Kulturschutzmaßnahmen.

Mein angebautes Gemüse soll eine gesunde Nahrung sein. Besonders die Düngung muss dafür ausgeglichen sein. Ich habe nicht auf Masse produziert, sondern auf Geschmack und harmonische Inhaltsstoffe. Der Schutz der biologischen Vielfalt und der natürlichen Lebensgrundlagen wie Wasser und Boden sind mir in meinem Gemüseanbau wichtig. In der Gärtnerei werde ich unterstützt von drei Kolleg*innen. Zudem gab es viele helfenden Hände die mit angepackt haben.



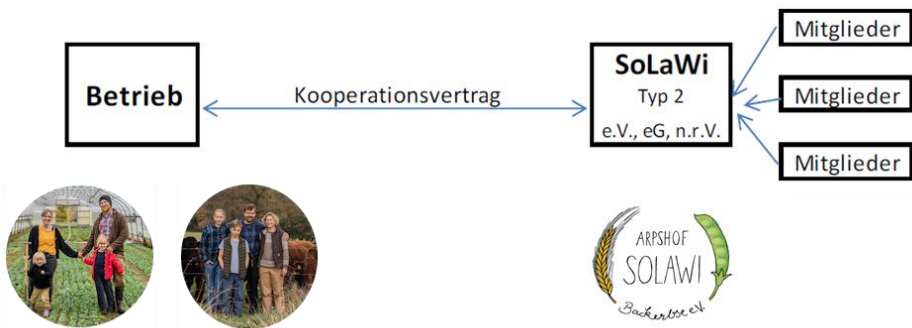
Die ersten beiden Jahre sind nun fast geschafft. Es war aufregend, intensiv, geprägt von viel Arbeit, kaum freien Zeiten, vieles hat nach Plan geklappt, anderes auch nicht. Eine Zeit voller neuer Herausforderungen, denen ich das erste Mal begegnete wie Selbstständigkeit, Bürokratie, Arbeitgebersein, Anbauplanung, Arbeitsschritte planen, Vermarktung und vieles mehr. Mit vielen neuen Erfahrungen startet nun die Planung für das neue Jahr 2026– Packen wir es an!

Solawi auf dem Arpshof



Wurde auch Zeit ☺ ein kleines Stück Veränderung hat auch unsere 2022 gegründete „Arpshof Solawi Backerbse e.V.“ im Gepäck. Gestartet als kleine Initiative aus Freunden und Nachbarn umfasst unsere Solawi auf dem Arpshof in der aktuellen Saison 2025 bereits über 50 Solawistas.

Das Prinzip ist einfach - die **Vereinsmitglieder** leisten an die Solawi einen monatlichen Mitgliedsbeitrag und erhalten im Gegenzug **wöchentlich Gemüse**. Abgeholt wird das Gemüse durch die Mitglieder immer dienstags auf dem Arpshof, in **Kakenstorf** am Hauptbahnhof oder in **Buchholz**. Die Solawi ist als Verein organisiert und kooperiert mit den Betrieben. Die Finanzierung der Betriebe durch monatlich gleichbleibende Mitgliedsbeiträge schafft Sicherheit und Planbarkeit.



Gärtnerei & Landwirtschaft

Deutschlandweit wächst die Solawi Bewegung, inzwischen sind beim Netzwerk Solidarische Landwirtschaft mehr als 470 Solawis gelistet. Auch wir wollen wachsen, um unsere Betriebe mehr und mehr solidarisch zu finanzieren. Doch auch für Solawis ist es nicht einfacher geworden. Der Druck durch Großhandelspreise und globale Vermarktungsstrukturen wächst. Bio-Gemüse wird größtenteils importiert, auch wenn es gerade bei uns wächst, Abnahmepreise werden vorgegeben und alles muss günstig und immer verfügbar sein.

Wir sind davon überzeugt, dass die solidarische Landwirtschaft für vieles eine Lösung bietet. Das Gemüse verliert den Preis durch Mitgliedsbeiträge und ermöglicht, dass wir uns fast das ganze Jahr von regionalem Bio-Gemüse ernähren können. Wir können und wollen einen Teil der Verantwortung mittragen.



“Ein Stück Erde sollte keine handelbare Ware sein, deshalb wollen wir andere Eigentumsformen entwickeln.”



Die Mitarbeit ist grundsätzlich freiwillig. An Mitmachnachmittagen können Mitglieder auch direkt dabei sein. Dadurch entsteht eine enge Verbindung zwischen den Konsumenten und den Produzenten. Neben Gemüse können **Eier**, **Honig** und natürlich auch das frisch gebackene **Brot** abgeholt werden. Seit diesem Jahr gibt

es mit dem **Beerenkombinat** zusätzlich auch die Möglichkeit Johannis- und Heidelbeeren selbst zu ernten.



Das sagen unsere Mitglieder:

- “Nachhaltige, faire und zukunftsgerichtete Landwirtschaft erfordert gemeinschaftliches Handeln. Als Mensch brauche ich gesunde Nahrung und die Verantwortung dafür trage ich gern.”
- “Gemeinsam einen „Garten“ zu bewirtschaften ist ein guter Weg hin zu einer entspannteren Nachbarschaft. Das sollte doch überall machbar sein. “
- “Den Blick von „mein“ auf „unser“ wenden. Die Zäune in den Köpfen niedriger machen, so dass die Menschen drübersteigen können. “



In diesem Sinne, es geht auch anders! Werdet Teil unserer kleinen Bewegung ☺ 2026 wollen wir gerne 70 Solawistas werden. Infos, Anmeldeformular gibts hier.

www.solawi-backerbse.de



Vorstellung Arpshof-Pädagogik e.V.

Es geht weiter: Der Arpshof-Pädagogik e.V. entwickelt sich!

Wir als gemeinnütziger Verein pachten das schöne Grundstück zwischen Landwirtschaft und Gärtnerei mit Jurte, Kletterparcours, Weidenhäuschen, einem kleinen Teich, Feuerstelle, Kräuterspirale, etc.



Wir haben uns der Unterstützung von Kindern und Jugendlichen verschrieben, die eine Auszeit in ländlicher Umgebung, verbunden mit der Natur und einer noch sehr ursprünglichen bäuerlichen Landwirtschaft und das Leben in einer Hofgemeinschaft in ihren persönlichen und gesellschaftlich bedingten Herausforderungen unterstützen kann. Dies ermöglichen wir einerseits mit verschiedenen freizeitpädagogischen Angeboten, der Arbeit mit Schulklassen und andererseits durch den Aufbau einer Kinder- und Jugendhilfe – Einrichtung zur Unterstützung sozial-emotionaler Entwicklungskompetenzen. Dies setzen wir mit unserem jungen, engagierten und breit qualifizierten Team und in Kooperation mit den Betrieben des Arpshofes um. Wir arbeiten „handlungspädagogisch“, d.h. wir sehen das gemeinsame Tun, erleben und Teilhaben als den Kern unseres pädagogischen Ansatzes an. Der Arpshof bietet einen breiten Erfahrungsraum dafür: Wir füttern und pflegen die Tiere, lernen über verschiedenes Gemüse, pflanzen, ernten und kochen gemeinsam über offenem Feuer. Die Natur, die Landwirtschaft, die Jahreszeiten begleiten uns in all unserem Tun und lassen uns Sinn, Kreisläufe und Zusammenhänge erkennen. In der Jurte finden wir Raum auch für künstlerischen Ausdruck.

Ein kleiner Rückblick, aktueller Stand und Vorblick auf das kommende Jahr 2026 von uns:



Dieses Jahr konnten wir unsere Hofzeiten erweitern und bieten nun an 3 Nachmittagen jeweils von 15-18 Uhr Sommer/bis 17 Uhr Winter saisonale Erfahrungsräume für Kindergruppen von 4 – 14 Jahre alt an! Jedes Mal erwarten uns neue, spannende Erlebnisse rund um den Hoforganismus (gefördert durch das Programm „Transparenz Schaffen“). Ab Frühjahr 2026 können wir an 5 Nachmittagen Hofzeiten anbieten - Bei Interesse, meldet euch bei uns!

Eine erste Kooperation mit sehr schönem Erfolg waren unsere Ferienangebote im Sinne der Inklusion mit dem Verein NISA e.V. aus Buchholz: Gemeinsam mit dessen Betreuungspersonal konnten wir 3 Ferienprojekte umsetzen, an denen Kinder mit und ohne Behinderung teilnahmen.

Besonders der Kuhstall war ein Ort, in dem die Kinder viele Stunden verbringen konnten (gefördert von „Aktion Mensch“). 2026 werden wir weitere Ferienangebote in Kooperation mit dem Verein NISA e.V. umsetzen.



Ein großer Erfolg ist die Zusage der LEADER EU – Förderung, durch die wir nun beginnen können, unser Gelände im kommenden Jahr endlich fertig zu stellen: So freuen wir uns auf eine Außenküche zum Verarbeiten der hofeigenen Produkte auch mit größeren Gruppen, z.B. Schulklassen, einen Mehrzweckschuppen sowie neue ökologische sanitäre Anlagen für unser Gelände. Wir sind gespannt!

Zudem feiern wir natürlich auch im kommenden Jahr Jahresfeste, Kindergeburtstage, vermieten unseren wunderschönen Platz für verschiedene Aktivitäten gegen Spende. Bei Interesse meldet euch gerne bei uns!



Bereits feste Termine 2026:

Johannifest: 24.6., Herbstfest: 4.10.

Herbstferienfreizeit: 12. – 15.10. (weitere Freizeiten in Planung).

Auf unserer neuen Website findet ihr weitere Termine sowie aktuelle Angebote uvm. von uns:

<http://paedagogik.arpshof.de/>

Wir freuen uns, wenn ihr uns besuchen kommt!

Aktuell: Wir suchen eine neue Buchhaltung. Bei Interesse bitte gerne melden!

Für die Umsetzung dieser wertvollen Angebote sind wir auf Spenden angewiesen – um für Kinder einen Ort zum Sein zu erschaffen, für die Erfahrung von Selbstwirksamkeit und Teilhabe.

Spendenkonto:

GLS Gemeinschaftsbank Arpshof-Pädagogik e.V.i.G

IBAN DE63 4306 0967 2042 4732 00

Bei Interesse für Angebote oder unseren Newsletter schicken Sie uns gerne eine E - Mail an:

paedagogik@arpshof.de

Euer Team des Arpshof-Pädagogik e.V.

Hallo aus dem Hofladen!

Im ständigen Umbruch geht es täglich bunt zu bei uns im Laden.

Seit der Übergabe im Januar 2024 an mich, hat sich einiges geändert. Sowohl im Tagesablauf, im Team und im Sortiment, nicht aber in der Begeisterung für die Sache, für euch – unsere Kunden und für die Arbeit, die wir täglich tun.

Ein besonderer Dank geht an dieser Stelle an mein Team, das mir täglich den Rücken frei hält, um meine Babypause zu genießen!

Von Montag bis Samstag sind wir für euch da und versuchen all eure Wünsche zu erfüllen: Das frische Brot aus der

Backstube, den erntefrischen Salat oder die moorigen Möhren. Aber auch das große Sortiment an z.B. Trockenwaren, Kerzen, Kosmetik und natürlich der heiße Cappuccino oder Tee bringt uns täglich viele von euch in den Laden.

Und wenn ihr dann so gemütlich bei uns sitzt, euren Kaffee trinkt und den Laden und die Terrasse durch euer Dasein und eure Gespräche zu einem Treffpunkt macht, dann wissen wir, wofür wir hier arbeiten.

Für euch und uns, mit euch und uns – lasst uns noch lange Freude am täglichen Begegnen im Hofladen haben und uns stetig entwickeln im Miteinander.

Und weil Groß und Klein einen Riesenspaß daran hatte, versteckt sich auch in diesem Dezember wieder täglich unser kleiner Adventskalender-Wichtel im Laden und möchte gesucht

Es grüßt und bedankt sich herzlich,

Das Ladenteam – Steffi, Ingrid, Rebecca, MoonSun, Helena, Nicole, Phillip, Mirja, Jule, Stefan und Jana



Willkommen im Arpshof Laden

MONTAG - FREITAG 8:30-18:00 UHR
SAMSTAG 8:30-13:00 UHR

Café während der Öffnungszeiten durchgehend geöffnet.

Auf 150qm bieten wir eine Vielzahl hofeigener Produkte – Brot aus dem Holzofen, Korn und Mehl aus der Backstube, Gemüse aus der Gärtnerei, Kartoffeln, Fleisch und Eier aus eigener Landwirtschaft, Apfelsaft aus eigenem Obstbau, ergänzt mit einem großen Sortiment an Frisch- und Trockenware aus Bio- und Demeterherstellung.

Arpshof Laden – Jana Krause
Am Schulberg 5, 21279 Wenzendorf
ladenearpshof.de, 04165 217214



Arpshof Lieferservice

Im April 2023 habe ich den Lieferservice von Minka und Sabine übernommen. Von Anfang an hat mich die besondere Atmosphäre des Hofes begleitet: viel Herz, Engagement und echte Verbundenheit zur Region.



Wir bringen frische Hofprodukte aus Landwirtschaft, Gärtnerei und Backstube in Kindergärten, Bioläden und Familien in Hamburg und Umgebung.

Unsere Gemüseboxen verbinden den Hof direkt mit den Menschen, die sich regelmäßig über saisonale Vielfalt freuen. Von knackigen Salaten bis hin zum Brot aus unserer Backstube, das morgens noch herrlich warm duftet. Viele Kundinnen und Kunden halten dem Lieferservice schon seit Jahren die Treue. Dieses Vertrauen macht mich stolz und es bedeutet mir viel, den Arpshof auf diese Weise nach außen tragen zu dürfen - jeden Tag ein kleiner Hauch Hofleben, frisch und direkt aus der Nordheide.



DIE HOFKÜCHE

In der Hofküche wird von Montag bis Freitag gekocht. Pünktlich um 13:00 Uhr steht das Essen auf dem Tisch. Unsere verantwortlichen Köchinnen sind Montag, Mittwoch und Freitag Johanna, Dienstag Petra und Donnerstag Rabia. Aber immer haben wir zuverlässige Hilfe von Rabia und Rabia hat meistens auch Hilfe von Sarah, Kerstin und Franz. Es sind einfach viele Menschen in der Hofküche tätig.



Essen, können alle die, die hungrig sind und sich bis 10:00 Uhr angemeldet haben. Immer mal wieder gibt es die ein oder andere Not, dann werden trotzdem alle satt und froh. Für 10,00 € bekommt ihr eine leckere Mahlzeit, mit Glück ist auch ein Nachschüssel dabei.



Unsere Hofküche kann aber mehr als nur satt machen, sie schenkt Raum für Begegnung, Basteln, Einkochen und legendäre Silvesterpartys. Sie ist Ideenschmiede, Poststation, Geschenkecke und Tagungsraum. Was für ein Glück, dass wir alle diesen Raum haben können!

Danke an alle treulichen Esser, Gemüse- und Fleischspender, Bad- und Kloputzer, Handtuchwäscher, Sachspender und Geldgeber einfach so oder für Nebenkosten.

Viele Hände schaffen viel.

Vielleicht haben wir im Winter Zeit und Muße mal wieder alles ganz gründlich zu putzen, sortieren und reparieren, damit die Hofküche zum Frühling hin wieder glänzen kann.



Glänzen tun nun unsere Gläser, Teller und Besteck, denn seit neustem haben wir eine Spülmaschine.

Unser Dank geht an Hella und Christian.

Ich erlebe die Hofküche als einen stärkenden Platz, wo wir uns treffen und verbinden können. Froh und Dankbar bin ich für diesen Ort und all die Menschen die ihn pflegen und gerne besuchen.

"Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks." Auguste Escoffier

„Eine Reise von tausend Meilen beginnt mit einem einzigen Schritt.“

Und so ziehen wir, Annika, Britta, Johanna und Natascha mit dem Gedanken von Lao Tzu im Herzen los, um unser großes, neugebautes Gäste- und Seminarhaus, das neue alte Haupthaus, mit Leben zu füllen.

Es gilt Schritt für Schritt 5 Doppel- und Einzelzimmer, 2 davon mit eigenem Bad, und eine Ferienwohnung zu streichen und einzurichten. Den großen und kleinen Veranstaltungsraum plus die große Küche wieder in Schwung zu bringen. Da passiert es schon mal, dass wir einzeln oder zu zweit losrennen, im wahrsten Sinne des Wortes, weil es dort ein schönes Möbelstück gibt und hier eine wunderschöne Lampe; außerdem möchten und müssen wir das Haus lieber gestern als heute wieder mit tollen Gästen und Seminaren füllen; wie schaffen wir vier, das Unmögliche? Nämlich (fast) ohne Budget ein Gästehaus einzurichten und zum Laufen zu bringen? Mit viel persönlichem ehrenamtlichem Engagement und Zeitaufwand neben unseren Hauptberufen.

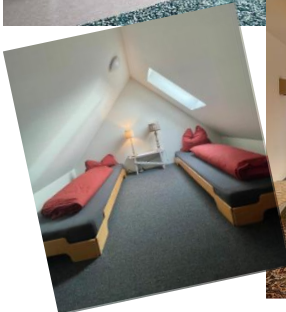
So gehen wir vier Schritt für Schritt zusammen und sind dabei nicht allein. Wir werden unterstützt durch Werner, Peter und Bertil, die die Geschäftsführung der Landbauforschung übernommen haben. Durch Holger, Jarle, Petra, Rabia, Ulla, Sylvie und Mara, die uns bei den ersten Veranstaltungen beim Kochen und Backen helfen und uns mit Blumen und Deko versorgen. Die Landwirtschaft und den Garten, die uns dafür mit ihrem Gemüse beliefern. Durch den Franz und den Uli die Touren fahren, um Möbel zu holen. Nicole und Till, die uns ihre Fahrzeuge dafür geben. Swantje, Jelsa, Anette, Vivi, Regine, Kristin, Phillip, Paul, die uns auf unterschiedlichste Art und Weise unterstützen und unterstützt haben, sowie natürlich alle Yogis, die zum Charity-Event gekommen sind.

Und so kommen wir voran. Ein Zimmer und die Ferienwohnung sind fertig eingerichtet und werden schon vermietet, die Praxis ist, wie ihr hier lesen könnt, wieder verpachtet. Unser großer Seminarraum kann schon jetzt für Veranstaltungen gemietet werden, dazu gibt es noch einen kleinen Seminarraum, der jederzeit dazu gebucht werden kann.

Schreibt uns gerne an unter gaestehaus@arpshof.de, wenn ihr mehr über das Gäste und Seminarhaus und die Möglichkeiten der Vermietungen wissen wollt.

Die letzten sechs Wochen waren erst der Beginn eines großen Abenteuers, wir freuen uns auf die Zukunft und auf euch!

Euer Gästehaus-Team



Kulturremise Arpshof

Ob Bingo, Kneipenquiz, Spieleabend, Kickerturnier, leise Konzerte, Abrisskonzerte, Kinoabende, Samstagsbrunch, offene Freitagabende... was haben wir hier nicht schon alles auf die Beine gestellt in den letzten 10 Jahren in unserer wunderschönen alten Remise. Es ist ein stetiges Auf und Ab mit unseren Veranstaltungen, weil wir nach wie vor ein sehr kleiner Kreis sind, der alles ehrenamtlich macht und in den letzten Jahren das Leben uns doch ein ums andere Mal in die Quere kam, so dass wir in einen mehr oder weniger lethargischen Zustand gekommen sind. Zum Glück kamen neue Menschen, die tolle Ideen haben, in unseren Kreis, wie mit dem neuen Konzept des Arpshof Salons. Es sind lose Termine mal in der Jurte mit einem Märchenabend für Erwachsene sowie Kunstangebote zum mit machen.



Diesen Schwung wollen wir mit ins neue Jahr nehmen, und der alten Kulturremise wieder etwas Farbe gönnen, in dem wir unsere Fenster und unsere Tür restaurieren wollen und wieder mehr Veranstaltungen machen; die Menschen zusammenbringen und einen Ort der Begegnung und des Austauschs schaffen. Seid ihr dabei?

Falls ihr Lust habt bei der Arpshof Kultur mitzumachen, Ideen für Veranstaltungen oder einfach Lust auf Ehrenamt habt, dann meldet euch per E-Mail kultur@arpshof.de



Die Praxisgemeinschaft:



Ich freue mich, mich als eine der drei neuen Therapeutinnen im Praxisraum auf dem Arpshof vorstellen zu dürfen.

Mein Name ist Ester Karen Kühn. Seit Januar 2022 führe ich in Buchholz in der Nordheide eine eigene Praxis als Fachärztin für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie. Nun darf ich zusätzlich auf dem Arpshof in ländlicher Umgebung arbeiten – ein Geschenk, denn die Nähe zur Natur erlebe ich als zutiefst wohltuend: Sie schenkt Ruhe, Weite und unterstützt seelische Klärungs- und Wachstumsprozesse auf ganz natürliche Weise.

Seit meiner Jugend trage ich die Vision eines Ortes in mir, an dem Heilung ohne Druck geschehen darf und an dem Mensch, Tier, Natur und Gemeinschaft sich heilsam begegnen. Auf dem Arpshof fühlt sich dieser Traum zum Greifen nah an, und ich bin gespannt, was hier entstehen will.

In meiner tiefenpsychologisch fundierten Arbeit nutze ich unter anderem imaginative Methoden, um innere Prozesse in Bildern sichtbar zu machen. Daraus entwickeln sich häufig überraschend klare Einsichten, die Verständnis, Erleichterung und neue, kreative Lösungswege ermöglichen.

Mehr über meine Arbeit und meinen beruflichen Hintergrund finden Interessierte auf meiner Homepage: www.SonnenkindSein.de.

Besonders schön empfinde ich, dass ich diesen Praxisort mit zwei Kolleginnen teile, die Ernährungs- und Gesundheitsberatung sowie Klangschalenmassagen anbieten. So entsteht auf dem Arpshof ein stimmiges, sich ergänzendes Angebot, das Körper und Seele gleichermaßen in den Blick nimmt – ruhig, zugewandt und in einem wertschätzenden Miteinander.



Liebe Leser,

mein Name ist Rebecca Franzen. Ich bin seit nun fast 10 Jahren durch meine Tätigkeit im Arpshof Hofladen, mit dem Hof verbunden. Am Anfang als Aufgabe neben meiner hauptberuflichen leitenden Funktion bei einer deutschen Fluggesellschaft und dann neben dem "Mama - Sein".

Während meiner beruflichen Laufbahn habe Ich Studiengänge im Bereich integrierter lösungsorientierter Beratung absolviert, und war parallel beratend tätig.

Auf meinem weiteren persönlichen Weg wurde es mir zunehmend wichtig, mein Wissen im Bereich gesunde Lebensführung zu erweitern. Ich absolvierte eine klassische Weiterbildung zum Gesundheits- und Ernährungsberater. Um den ganzheitlichen Ansatz zu integrieren, erweiterter Ich meinen "Werkzeugkoffer" um den Gesundheitsberater nach Rüdiger Dahlke und den Epigenetik Coach. Aktuell befinde Ich mich noch in der Weiterbildung zum Mediator.

Meine Motivation ist es, Menschen ganz individuell, mit den mir zur Verfügung stehenden Kenntnissen und Fähigkeiten, auf ihrem ganz eigenen Weg zu begleiten. Nun bin Ich sehr dankbar, dass Ich ab dem 01.12.2025 Teil einer kleinen Gemeinschaft in dem Praxisraum des Arpshof Haupthauses sein darf, um dort aktiv in meine neue Aufgabe -als ganzheitlicher Gesundheitsberater einzusteigen. Auch weiterhin werde Ich Teil des Arpshof Hofladen Teams bleiben, und schließe hier einen kleinen Kreislauf, den Ich mir schon lange so gewünscht habe.

Ich freue mich auf Euch/Sie und die individuellen Wege im schönen Praxisraum auf dem Arpshof!

Eure/Ihre Rebecca Franzen





Ich bin Kerstin Schmidt aka Tara Luna Sound und freue mich ein Teil des neuen Dreiergespanns in der Praxis auf dem Arpshof zu werden!

Ich komme ursprünglich aus dem Frankenland, habe aber halb niedersächsische Wurzeln, vielleicht ist das auch der Grund warum es mich immer wieder in den Norden verschlägt!

Ich habe 6 Jahr in Hamburg gewohnt, bevor es mich dann in Coronazeiten komplett nach Asien (Bali und Nepal) verschlug, dort habe ich auch meine Liebe zu den Klangschaalen, der Meditation und Yoga vertieft und konnte viel von den Kulturen, dem Zusammenleben

in Gemeinschaft und den Ritualen erleben und in mein Leben integrieren.

Ich arbeite seit 15 Jahren als Make up Artist für Agenturen und im Corporate Bereich in einer sehr schnelllebigen, stressigen Welt, was für mich 2018 gesundheitliche Folgen hatte.

Da die klassische Medizin mir nicht weiterhelfen konnte habe ich mich der traditionellen östlichen Medizin zugewandt und in der Zeit meinen Yogaweg vertieft.

2019 habe ich Ausbildungen im Bereich Massage und Mediation absolviert wodurch ich auch zu den Klangschaalen und Mantra Chanting kam.

Den Einfluss von Frequenz und Vibration auf das Nervensystem und das Wohlbefinden konnte ich somit am eigenen Leib erfahren und seitdem ist Klang mein ständiger Begleiter und auch eines meiner Tools mit denen ich mit meinen Kunden arbeite. 2023 und 2024 kam dann noch ein somatisches Yin Yoga Training und Osteo Thai Massage zu meinem Toolkit hinzu, wo ich mich weiterhin ständig weiterbilde. Die Kunst der Körperarbeit, des Zuhörens, der Präsenz und Berührung sind die Hauptpfeiler mit denen ich in Einzelsessions und auch in der Gruppe mit Menschen arbeite.

Mehr Infos findet ihr auf meiner Webseite: taralunasound.de

Nun lebe ich seit anderthalb Jahren auf dem schönen Arpshof und freue mich, dass es endlich wieder einen Jahresbrief geben wird. Die lese ich immer gern, weil sie mir das Wesen des Hofes und seiner Mitbewohner*innen näherbringen. Und hierher kam ich, weil ich den Spuren vom Franz gefolgt bin, mit dem ich jetzt zusammenlebe, hause, liebe und raufe ... Außerdem bin ich Mutter von zwei tollen erwachsenen Kindern und habe eine zauberhafte Enkeltochter, die sich auf den ersten Blick in den Arpshof und in Uli verliebt hat. Seitdem ich hier lebe, freue ich mich an den Begegnungen mit jedem Menschen auf dem Hof, im Laden und sonstwie. Freue mich an den Gesprächen, dem gemeinsamen Lachen, Essen, den Aktionen und auch den gemeinsamen Herausforderungen. So entsteht zunehmend Vertrautheit, die ich auch empfinde, was das Leben auf dem Land betrifft, weil ich selber in einem kleinen Dorf groß geworden bin. Wie schön, die Natur zu genießen und sich an den vielen Veränderungen der Jahreszeiten mit allen Farben und Formen zu erfreuen! Sie beschenken uns so reich! Und alles ist im Wandel, kommt, vergeht und beginnt unermüdlich wieder von vorn. Auch merke ich, wie viel es noch zu lernen und zu verstehen gibt. Auch für mich ganz persönlich auf allen Ebenen des Seins ... Wie geht das mit dem Zusammenleben? Wieviel Gemeinschaft darf es denn sein? Was ist, wenn es „nicht rund“ läuft? Wer kümmert sich um wen und um was? Was waren und sind meine Wünsche, Träume, Hoffnungen, Ängste? Wie kann ich mich einbringen mit meinem Sein, meinen Ideen, mit dem, was mich ausmacht, persönlich, privat wie beruflich? Das habe ich mir wohl einfacher vorgestellt. Also: „Her mit den Gefahren!“ würde Ronja sagen. Oder war es Pippi?

Ich bin begeisterte Musikerin, genau genommen Trommlerin. Ganz genau genommen spiele ich Musik und Trommeln aus Westafrika, trete auf, gebe Workshops und Unterricht. Ich zupfe auch mal an der Gitarre oder anderen Instrumenten und singe gern. Durch meine Arbeit und damit verbunden viele Erlebnisse mit unterschiedlichen Menschen jegliches Alters habe ich mich vor einigen Jahren zu einer musiktherapeutischen Fortbildung entschlossen. An zwei Tagen der Wochen arbeite ich tatsächlich noch in Braunschweig, meinem alten Wohnort, wo ein Teil meiner Familie und meines Freundeskreises lebt. Noch suche ich hier in der Nordheide um den Arpshof herum den Raum, in dem ich auch unterrichten, meine Freude an der Musik mit anderen teilen und Menschen in schwierigen Lebenssituationen begleiten kann ...

In Westafrika wird für die Gemeinschaft musiziert. Die Rhythmen sind ein wesentlicher Bestandteil des traditionellen Guts und dienen seit jeher dazu, die Gemeinschaft zusammen kommen zu lassen, um zu tanzen, zu feiern und Rituale zu begehen. Das gemeinsame Begehen des Festes spiegelt das Wesen der Gemeinschaft wider. Jede*r einzelne ist wichtig in ihrem/seinen Sein, Wirken, Möglichkeiten und Unvermögen. Und die Vielfalt bildet die Gemeinschaft zum Wohle aller.

Gern trage ich meinen Möglichkeiten entsprechend dieser Idee in die Gemeinschaft des Arpshofes. Und dann helfe ich auch noch gern in der Küche, beim Hofputz, in der Backstube, beim Äpfelsammeln, Kreuzkraut ziehen, mache Yoga und was sonst noch so anfällt.



Hof-Gedicht von Rabia

(2024)

Ich wohnte in Sprötze im
Vogelbeerenweg,
die Dächer der Wohnung waren
schräg,
aber hier lebte ich schon vierzehn
Jahr
mit tollen Nachbarn – wunderbar!
Der Vermieter erfüllte mir jeden
Wunsch
und oft tranken wir zusammen einen
Punsch.
Alles wichtige wie Apotheke, Post und
Bahn
lag `um die Ecke`, ich konnte `mal
eben` nach Hamburg fahr'n.

Doch eines Tages rief Sylvia mich an
und meinte ich müsste auszieh'n,
weil ich nicht mehr kann die steilen
Treppen auf & und ab geh'n,
sie wusste, eine Wohnung, die wäre
schön
auf dem Arpshof, im Erdgeschoss,
hörte sich beinah an wie ein
Märchenschloss,
und ich hab` mich sehr gewundert
Backsteine & Balken aus dem 17.
Jahrhundert.
in dem schönen neuen Haus,
alles sah so schneie aus.
Seminarwohnungen und zwei für Alte
gab es auch,
sie waren gebaut wie ein langer
Schlauch
Feng-Shui-mäßig unangepasst
und die „Remise“ eine Last.
Leute, ich konnt' mich gar nicht
entscheiden,
musste deswegen tagelang leiden.

Und das war dann gar nicht gut:
oben platzte ein Wasserrohr und
herunter kam die Flut,
innerhalb von wenigen Stunden,
konnte man `meine` Wohnung nur mit
Gummistiefeln umrunden.
Kartons und Möbel kamen in einen
Lagerraum –
ein Durcheinander, man glaubt es
kaum.
Dort wurde auch noch eingebrochen,
Diebe hatten den „Braten“ gerochen.
Mein Panasonic-Fernseher war
besonders interessant,
mit dem sind sie dann auch
weggerannt.
Ein Wohnwagen musste her,
den organisierte Detlef, das war nicht
schwer.
Pamela und Nicolai liehen uns einen
Wasserschlauch.
Toll, Wasser hatten wir hier nun auch.
Linus, der Kater, schlief lieber
draußen in der Hütte
er war ganz tapfer, der Lütte.
Ich zeigte ihm am nächsten Tag,
Verstecke, die er gerne mag,
und Esel, Gänse, Schafe,
wo er vielleicht dann auch mal
schlafe.
Nur auf die Straße nicht, da hab` ich
ihn zurückgepfiffen,
das hat er dann auch schnell
begriffen,
und sogar die „Schwarze“ von drüben
nahm er gnädig auf und begann sie
zu lieben.

Die Gärtner haben die Prüfung
bestanden
und arbeiten jetzt in anderen Landen
Helen und Fabian leben nun in
Baden-Württemberg
und haben jetzt einen kleinen Zwerg.

Hier oben in dem Haus
geht Johanna mit den Kindern ein und
aus.

Unten wohnt die Uschi, die Mutter von
Pamela –

sie ist für die ganze Familie da
4 Enkel und Papa Nicolai
kommen auch manchmal vorbei
und genießen die Kekse, nach
Hildegard v. Bingen,
die werden der Uschi immer wieder
gelingen.

Sylvie und Jan sind jetzt zu dritt,
eines Tages brachten sie Nanuk mit,
ein Puschelhund, der mag gern
buddeln
und wir mögen ihn total gern
knuddeln.

Jan hilft ständig, wo er kann
auf dem Hof als Hausmeistermann
als Ehrenamt nur für 10 Stunden,
macht er ständig seine Runden.
Doch er kann noch viel mehr machen
und überall hörst du sein lachen.

Links von der Hofküche ist die Familie
Corleis eingezogen

Die Rettung! mit Tim bekam die
Gärtnerei noch grad „ihren Bogen.“
Und Frau Simone mit Kolja, Tilda und
Jonne
sind für alle eine Wonne,
denn hat sie Zeit und kann
hilft sie im Garten ihrem Mann.
Auch sonst kann sie nur wenig ruhn,
hat mit „Sozialem“ viel zu tun.

In der Hofküche nebenan,
tritt Johanna als Köchin an,
für Hermannshof und unsere Leute,
die sie immer wieder erfreute
mit Gourmet-Gemüse und Pudding
aus Schokolade,
alles schnell leer, wie schade...

Rechts in die Wohnung (Balkon mit
Delphin)

ziehen jetzt Franz und Kerstin hin.
Er wohnte da schon lange,
sie in Braunschweig war etwas bange,
würden sie sich zusammen
versteh'n?

Na, das klappt schon, ihr werdet sehn.
Kerstin, eine tolle Frau und schick
macht dann Unterricht für Musik,
und Franz der verrückte Bube
ist ganz oft in der Backstube,
hilft auch sonst noch überall aus,
sorgt öfter mal für tollen Schmaus.

Betriebserund' und „letzte große
Hofrunde“

kommt von Natascha die frohe Kunde
auch Veranstaltungen in der Remise
wie zum Beispiel diese:
Fasching, Bingo, Rock'n'Roll,
dann ist diese richtig voll
und draußen an der Feuers Wärme
füllt die Pizza die Gedärme.
Die Kinder spielen Basketball und
laufen von der Schaukel hin
zum beliebten Trampolin.

Mandy mit den Hunden
wird den Hof umrunden.
Auch Antje als Älteste wohnt
neben ihren Mietern, wo sie thront
mit ihrem Freund und Feldenkrais
wie ich weiß.

Mareike und Sascha wohnen jetzt im
großen Haus,
sie möchte am liebsten wieder raus.
Ach Mareike, bleib' bloß in der Nähe,
damit ich dich auch öfter sehe,
ihr seid mir wichtig mit euren Kindern,
ich hoffe ich kann es verhindern
und Sascha, du toller Koch
bleib doch!

Wichtig sind auch Natascha und Peter
zu ihren Jobs komm ich später.

Als `Tausendsassa` ist er bekannt
und beliebt im ganzen Land.

Petra und Uli, ein glückliches Paar
wohnen im gelben Haus und das
schon 30 Jahr´.

Er flitzt durch die Gegend, kennt sich
überall aus

Petra macht die Sachen dann im
Haus,

und einmal pro Woche
schafft sie es, dass sie koche
für alle Leute, die sind entzückt,
das Essen & Deko immer glückt.

Den Hofladen hat Jana übernommen
und sich auch schon
`freigeschwommen`.

Mit neuen Ideen und Einrichtungen
ist ihr bisher alles gelungen.

Dann ist da noch Jorinde
und die macht alles, wie ich finde,
mit Liebe und Verstand,
wichtig auch: mit ruhiger Hand,
Kosmetik und die Füße!

Die Süße!!

Mal sehen, was „26“ passiert,
es wird ja immer wieder umstrukturiert
Werner kommt und Detlef geht nach
30 Jahren,
dann ist er tausende Kilometer
gefahren,
weil hier immer Treffen & Aufgaben
waren.

Dann sind da noch Natascha und
Peter – ein tolles Paar
sie harmonieren wunderbar
selbst wenn die Achilles-Sehne
reißt bei Natascha am rechten
„Beene“

helfen 4 Kinder und der Mann
jeder macht für sie, was er kann.
Peter hilft auch noch beim Backen
und sie macht auf Kultur
wie schaffen sie das nur
so nebenbei
von Haushalt, Kindern, Schule &
allerlei?

Auch Eva & Till sind gekommen,
haben die Landwirtschaft
übernommen
was für eine Mühe,
Eva betreut Küche und Kinder
Till hat auch noch Rinder.

Wie wird das NEUE JAHR?
WUNDERBAR!



Vom Kommen und Gehen...

In diesem Jahr dürfen wir gleich drei neue „Arpsknirpse“ in der Hofgemeinschaft begrüßen.

Im Juni kamen Hugo, im Juli Jarin und Kolja auf die Welt. Es ist schön, dass ihr da seid!

Es kamen nicht nur neue Erdenbürger auf den Hof. Mit Andreas Kleb ging auch ein Erdenbürger von uns.

Andreas, der am Nachmittag des 8. November verstarb, lebte über 12 Jahre bei uns auf dem Hof und war ein hell schillernder Mosaikstein innerhalb der Hofgemeinschaft. Im „Hauptberuf“ Schauspieler setzte er mannigfaltige, kulturelle Impulse und hinterlässt Dank seines handwerklichen Geschicks zahlreiche Spuren auf dem Hofgelände.



Arpshof-Überblick:

Hofgemeinschaft
Arpshof
Am Schulberg 6
21279 Dierstorf



www.arpshof.de



- Landwirtschaft:
landwirtschaft@arpshof.de

- Gärtnerei:
gaertnerei@arpshof.de



- Lieferservice:
lieferservice@arpshof.de

- Marktstand:
david.kunert@arpshof.de

Wochenmärkte:

Mittwoch in Buchholz 7:30 – 13:00 Uhr
Donnerstag in Neugraben 7:00 – 13:00 Uhr
Freitag in HH-Schnelsen 7:30 – 13:00 Uhr
Samstag in Buchholz 7:30 – 13:00 Uhr

- Hofladen / Café:
handel@arpshof.de
Öffnungszeiten:

 arpshofladen  Arpshof Laden
Montag bis Freitag: 8:30 – 18:00 Uhr
Samstag: 8:30 – 13:00 Uhr
Café während der Öffnungszeiten durchgehend geöffnet

- Solawi:
mail@solawi-backerbse.de

 solawibackerbse

- Pädagogik:
paedagogik@arpshof.de

 arpshof_paedagogik_e.V.

- Kulturverein:
kultur@arpshof.de

 arpshofkulturverein  Arpshof Kultur e.V.
Newsletter-Anmeldung unter www.arpshof.de/kurier.html

- Gästehausvermietung:
gaestehaus@arpshof.de oder über



Wir freuen uns, wenn ihr den Arpshof in Form von Spenden unterstützen möchtet.

Arpshof Landbauforschung gGmbH

Volksbank Geest eG

BIC: GENODEF1APE – IBAN: DE93 4306 0967 0029 4336 00



Herausgeber/V.i.S.d.P.
Arpshof Landbauforschung gGmbH
Am Schulberg 6, 21279 Wenzendorf

Handelsregister: Tostedt HRB 3925
Geschäftsführer: Werner Hartwich