

Dierk Jensen

## Gutes Essen – Ein Garant für Gesundheit

Selbst erzeugte Lebensmittel für die Patienten des  
Koloniehofs in Schleswig-Holstein

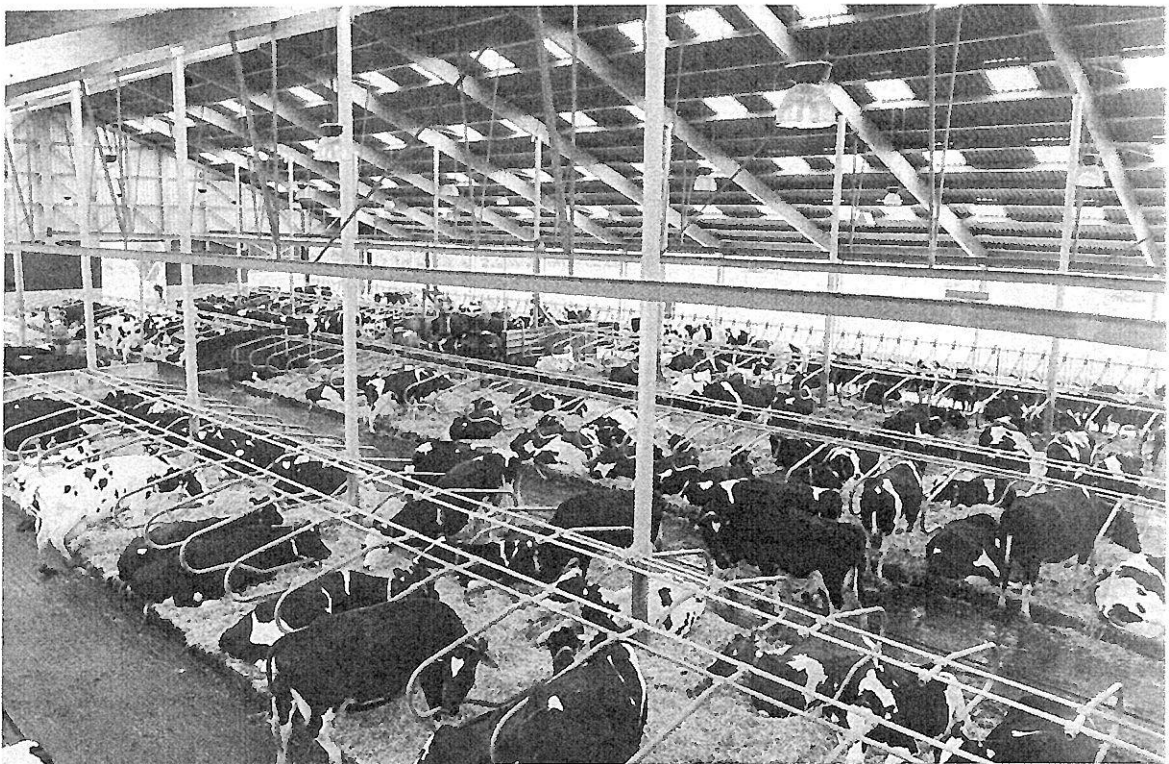


Foto: Jörg Böthling

Der Koloniehof wird mit hohen Qualitätsansprüchen bewirtschaftet. Er versorgt Bewohner und Patienten des Landesvereins für Innere Mission in Schleswig-Holstein mit selbst erzeugten Lebensmitteln. Für den diakonischen Träger ist das ein Garant fürs leibliche Wohl.

Die Qualität des Essens ist ihnen sehr wichtig, sagt Claus von See. Die Aussage vom Geschäftsführer des Landesvereins für Innere Mission im schleswig-holsteinischen Rickling ist Programm. In der zentralen Großküche des Trägers von diakonischen Einrichtungen der Psychiatrischen Hilfe, Behinderten-, Sucht- und Altenhilfe mit über 3.900 Plätzen werden viele Lebensmittel vom eigenen landwirtschaftlichen Hof verarbeitet. Vor allem Kartoffeln, Gemüse, Getreide und Fleisch wandern von

Foto: Jörg Böhling



*Den Kühen geht es gut auf dem Hof. Sie stehen auf Stroh, ihr Fell ist sauber und glänzt. Der Betriebsleiter Bernd Thordsen ist davon überzeugt, dass sich das Wohlbefinden seines Tierbestandes auch in der Qualität der Lebensmittel abbildet.*

den Äckern und Ställen des betriebseigenen Kolonihofes direkt auf die Teller – unter anderem auf die der Patienten des Psychiatrischen Krankenhauses Rickling. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei hohen 45 Prozent. So kommen die Menschen in den Einrichtungen – seelisch Erkrankte, Menschen mit Behinderungen, Suchtkranke und alte, pflegebedürftige Menschen – fast täglich in den Genuss frisch verarbeiteter und hochwertiger Produkte aus der direkten Umgebung. Küchenchef Ralf Lenschow bringt die Vorteile auf den Punkt: „Die Wege der Lebensmittel sind kurz, zudem können wir zeitnah und bedarfsgerecht verarbeiten.“ Dabei bindet der diakonische Träger rund sechzig Menschen mit Behinderungen in Arbeitsprozesse in der Küche mit ein. Beispielsweise gehören Sonja und Gabriele (siehe Foto auf S. 37) zu einem Team von Mitarbeitern, die im Schichtdienst rund 500 Kilogramm Kartoffeln pro Tag küchenfertig schälen.

Die Landwirtschaft des Landesvereins hat historische Wurzeln und war in den Anfängen eng mit

der diakonischen Arbeit verbunden. Als Ende des 19. Jahrhunderts der Landesverein für Innere Mission im Landesteil Holstein gegründet wurde, wollten Pastoren und engagierte Bürger der großen sozialen Not jener Zeit entgegentreten. Die Grundidee bestand darin, Menschen, die aus den verschiedensten Gründen in Not geraten waren, Hilfen anzubieten. Eine dieser Hilfen war die 1883 gegründete Arbeiterkolonie, in der Arbeitssuchende durch Wohnung und Arbeit, unter anderem in der Landwirtschaft, wieder ein halbwegs würdiges Leben ermöglicht werden sollte.

Wenngleich sich Auftrag und Arbeit der Inneren Mission in den letzten 130 Jahren stark gewandelt haben, so ist die Landwirtschaft doch erhalten geblieben. Der betriebseigene Hof befindet sich in Rickling in der Nähe des Versorgungszentrums, das die Produkte aus der Landwirtschaft weiterverarbeitet. In deren Genuss kommen nicht nur die Bewohner der Häuser des Landesvereins im Ort selbst, geliefert wird auch an weitere ambulante, teilstationäre und

stationäre Einrichtungen an anderen Standorten. 475 Hektar Land zählt der landwirtschaftliche Betrieb, davon knapp 200 Hektar Grünland und rund 250 Hektar Ackerland, auf dem Roggen, Weizen, Gerste, Silomais und Kartoffeln angebaut werden. Der Viehbestand ist riesig: es gibt eine 270-köpfige Kuhherde, die ganzjährig auf Stroh gehalten wird, außerdem eine Mutterkuhhaltung mit 125 Kälbern, und man mästet 900 Schweine.

Betriebsleiter ist Bernd Thordsen. Er ist ein Landwirt aus Leidenschaft und einer, der seine Sache sehr ernst nimmt. Sein Team besteht aus sechs Arbeitskräften, zwei Auszubildenden und je nach Situation drei oder vier Klienten der ambulanten und teilstationären Suchthilfe, die auf dem Betrieb ein Praktikum machen. „Oftmals sind es Menschen, für die es nach einer Therapie darum geht, wieder den Weg ins Arbeitsleben zu finden und im Sinne einer Belastungserprobung bei uns im Stall mitarbeiten, Zäune ziehen oder sonstige Hofarbeiten machen“, erklärt er beim Rundgang über den Hof und durch die vorbildlichen Stallungen.

„Ja, die Tiere haben es bei uns sehr gut“, sagt Thordsen, der sehr viel Wert auf das Wohlbefinden seines Viehbestandes legt. Dementsprechend hell und durchlüftet sind die vor fünf Jahren gebauten Ställe. Auch über ein optimales künstliches Licht hat man sich Gedanken gemacht; letztlich entschied man sich für eine Beleuchtungsstärke von 200 Lux. Die Rinder laufen alle auf Stroh, das per Automatik ausgestreut wird. Der Strohbedarf ist enorm: Von mehr als 350 Hektar Getreide fährt der gebürtige Nordfrieser den Einstreu zusammen, rund 1.100 Großballen. Ein großer Aufwand, der sich allerdings positiv auf die Tiere auswirkt. Ihre Felle sind sauber und glänzend – folgerichtig nur, dass Thordsen auch beim Futter keine Kompromisse machen mag. „Nur wenn die Tiere sich wirklich wohl fühlen, dann kann ich auch Leistung von ihnen erwarten“, so das Credo vom 44-jährigen Thordsen. Diesen Maßstab legt er auch beim Melkstand an, der höhenverstellbar ist und dessen Fußboden mit weichen Gummimatten ausgelegt wurde. Der Betriebsleiter ist davon überzeugt, dass sich das Wohlbefinden seines Tierbestandes auch in der Qualität der Lebensmittel abbildet und damit ein Garant für die Gesundheit der Patienten der Inneren Mission ist.



Foto: Jörg Böhling

*In den Genuss der hochwertigen Produkte kommen neben den Bewohnern der Häuser des Landesvereins auch Patienten und Klienten anderer ambulanter und stationärer Einrichtungen.*

„Bei den Produkten von unserem eigenen Hof wissen wir eben nicht nur um die Herkunft, um die Qualität, sondern auch um Art und Weise der Erzeugung“, freut sich Geschäftsführer Claus von See über die Transparenz der betriebsinternen Lebensmittelproduktion. Sie wird von Medizinern, Pflegern, Beteiligten und Patienten gleichermaßen geschätzt. Deshalb wird der Landesverein für Innere Mission auch in Zukunft an der engen Zusammenarbeit von landwirtschaftlicher Produktion und nachgelagerter Bäckerei, Schlachtereie und zukünftig vielleicht auch einer eigenen Hofmolkerei festhalten. „Das Essen spielt eine große Rolle für die Gesundheit, vor allem im Alter“, weiß von See, „wenn es vollwertig ist, schützt es vor Mangelerscheinungen und stärkt die Abwehrkräfte.“

#### **Notiz zum Autor**

*Dierk Jensen, geboren 1964 auf der Nordseeinsel Pellworm, Landwirt und Historiker, seit 1993 freier Journalist und Autor*