

Computer- und Smartphoneurse

■ **Mitte.** Der Generationen Treff an der Markgrafenstraße 7 bietet ab Mittwoch, 1. Februar, neue Computerkurse mit Laptop sowohl für Einsteiger als auch für Fortgeschrittene an. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können außerdem Kenntnisse für die Bedienung von Smartphone und Tablet erwerben oder Fragen zu den jeweiligen Betriebssystemen wie iOS oder Android stellen. Weitere Informationen und Anmeldung unter der Rufnummer Tel. 0521 122260.

Familienchronik

Geburtstage

Bielefeld. Manfred Hoffmann, 89 J.; Inge Dudda, 96 J.; Margret Borgstädt, 88 J.; Klaus Beckmann, 78 J.
Brake. Doris Niedergassel, 75 J.; Klaus Pissarrek, 85 J.; Hanna Stolte, 87 J.
Heepen-Oldentrup. Dieter Siebrasse, 85 J.; Monika van der Veek, 78 J.; Marianne Lieven, 79 J.; Edith Heidenreich, 82 J.; Benno Lienau, 85 J.; Esther Vinke, 86 J.
Milse. Anneliese Balke, 92 J.
Senne. Waltraud Kunze, 80 J.; Waltraud Matthias, 83 J.; Gerhard Pleuger, 92 J.
Vilsendorf. Helmut Hundertmark, 84 J.

• Geburtstage unserer Leser ab 70 Jahren entnehmen wir der Zeitschrift *Unsere Kirche*. Möchten auch Sie mit Ihrem Ehrentag in der Zeitung stehen: Tel. (05 21) 55 55 79.

Notdienste

Ärzte

Notfallpraxis im Städt. Klinikum. 19.00 bis 22.00, Teutoburger Str. 50.

Kinderärztliche Notfallpraxis. 19.00 bis 22.00, im Haus Gilead I, Burgsteig 13.

Notfallinformation, Hausbesuche/Augen-/HNO-Fachärztl. Notdienst. Tel. 116 117.

Augenärzte

Augenärztlicher Notfalldienst. Tel. 116 117, ab 24.00 bis 8.00, Augenambulanz Klinikum Rosenhöhe, Tel. 0521 9438533.

HNO

Notdienst. ab 22.00 bis 8.00: Klinikum Bielefeld-Mitte, Tel. 0521 5810 und Klinikum Minden, Tel. 0571 7900.

Tierärzte

Tierklinik Bielefeld. 24-Stunden-Notdienst, 0521 260370.

Kälber dürfen künftig bei den Kühen aufwachsen

Auf dem Biolandhof Gut Wilhelmsdorf in Eckardtshem trumpft das neue Leitungsteam mit eigenen Geschäftsideen auf: beim Tierwohl, beim Bioladen, bei den Hofprodukten und beim stadtweiten Vertrieb.

Silke Kröger

■ **Bielefeld.** Ob in der Medizin, in Industrie, Handwerk oder Landwirtschaft: Überall werden händeringend junge Leute gesucht. Beim Biolandbetrieb Gut Wilhelmsdorf in Eckardtshem dagegen ist der Generationswechsel auf einem guten Weg. „Wir sind froh, dass es Nachfolger gibt“, sagt Ulrich Schumacher (61), der zusammen mit Johannes Berger (64) seit 1995 die Geschicke des Biobetriebs leitet. „Es ist schon, dass eine gut ausgebildete Mannschaft den Hof übernimmt.“ Und die hat große Pläne, von mehr Tierwohl über neue Produkte bis hin zum Hofladen-Update.

Unter dem Agraringenieurs-Duo Berger/Schumacher, die den Hof vor fast 30 Jahren von der Stiftung Bethel gepachtet haben, hat sich in den vergangenen Jahren viel getan – Stichworte Direktvermarktung, Biogasanlage oder Online-Shop mit Biokiste. Bielefeldweit gibt's Wilhelmsdorfer Biomilch und -joghurt in Bioläden und Supermärkten, auch Kitas und Schulen werden beliefert. Nun will das neue Team – Maïke Schumacher (28), die wie Jan-Christian Hoyer (30) und Friederike Hegselmann (30) Agrarwissenschaft studiert hat, sowie Ökotoptologin Caroline Barth (29) –, unterstützt von Berger und Schumacher, den Betrieb weiterentwickeln.

Hofladen

Als erstes Projekt wird die Übernahme des Hofladens umgesetzt. Der wurde zwölf Jahre von Michael Hillmann geführt. Künftig leiten ihn Friederike Hegselmann und Maïke Schumacher. Sie wollen neben dem Bio-Vollsortiment, Milch und Joghurt nun auch frisches Rindfleisch direkt vom Hof plus knusprige Brötchen aus dem eigenen Ofen anbieten; zudem Wilhelmsdorfer Honig, den Jan-Christian Hoyer ab Frühjahr mit eigenen Bienenvölkern erzeugt. Doch zunächst wird vom 1. bis 8. Februar umgebaut. Ab 9. Februar ist Wiederöffnung mit Probier- und Überraschungaktionen, am 11. Februar wird groß gefeiert.

Landwirtschaft

Weiterer Schritt ist die Übernahme der Landwirtschaft –



Generationswechsel: Johannes Berger (l.) und Ulrich Schumacher (r.) übergeben die Hofleitung an Maïke Schumacher (2. v. l.), Friederike Hegselmann, Jan-Christian Hoyer und Caroline Barth.

Foto: Andreas Zobe

Milchviehhaltung, Acker- und Futterbau – zum Beginn des neuen Wirtschaftsjahrs Anfang Mai. Auch sie liegt künftig federführend in den Händen von Maïke Schumacher

und Friederike Hegselmann – diese hat sich auf Gut Wilhelmsdorf vom Trainee in der Landwirtschaft (2017) bis zur Betriebsleiterin hochgearbeitet. Sechs festangestellte Mit-

arbeiter und drei Auszubildende kümmern sich um die rund 230 Milchkuhe – schwarz-bunte Holsteiner, zehn Jerseykuhe und drei Angler Rinder. Sie produzieren rund zwei Millionen Liter Milch im Jahr. Geplant ist, sie mit Fleischrassen wie Piemonteser und Inra-Rinder einzukreuzen.

„Wir wollen selbst masten und das Fleisch vermarkten“ – über Laden, Onlineshop und Biokiste. Das bedeutet, dass Tiere deutlich weniger und kürzer transportiert werden. Nur noch zur Schlachtereier wenige Kilometer entfernt.

den Nachwuchs zurückkriegen. Prompt bekamen einige Euterentzündung. Nun wird getestet, ob eine Amme willens ist, nicht nur das eigene Kälbchen, sondern noch zwei weitere zu versorgen.

Fahrrad-Lieferung

Bis jetzt werden die Waren stadtwweit mit dem Lkw transportiert. Das ist in den engen Nebenstraßen der Innenstadt kübelvoll. Ab 1. März wird der Kühlcontainer an einer zentralen Stelle geparkt. Die Bestellungen sollen dann per Lastenfahrrad ausgeliefert werden.

Eigentümer Bethel

Von den Bodelschwingschen Stiftungen Bethel als Eigentümer von Gut Wilhelmsdorf sei der Generationswechsel positiv aufgenommen worden, berichtet Ulrich Schumacher. „Wir sind froh, dass die Stiftung Bethel mitgezogen hat.“ Der Pachtvertrag sei bis 2052 verlängert worden.



Künftig sollen die Kälbchen wieder bei den Kühen bleiben. Wenn auch nicht alle bei ihren Müttern.

Foto: Gut Wilhelmsdorf

Molkerei

Rund zwei Drittel der Hofmilch werden in der eigenen Molkerei zu Trinkmilch und Naturjoghurt verarbeitet. Das will die gebürtige Hannoveranerin Caroline Barth, die hier bereits von 2018 bis 2021 neben dem Studium im Qualitätsmanagement gearbeitet hat, fortführen. Sie möchte das Joghurtsortiment erweitern. Dafür wird derzeit ein Konzept entwickelt.

Rindfleisch

Bislang bleibt ein Drittel der weiblichen Nachzucht auf dem Hof, der Rest plus die Bullenkälber werden verkauft. „Das

Kälberaufzucht

Auf mehr Tierwohl setzen die Jungunternehmer außerdem beim Nachwuchs. Bislang werden die Kälber kurz nach ihrer Geburt von den Müttern getrennt und in Kleingruppen gehalten. Nun wird eine kuhgebundene Aufzucht angestrebt. „Geplant ist, dass eine Kuh drei Kälber großzieht“, erläutert Maïke Schumacher. Erste Versuche 2022 zeigten, dass die Mütter einerseits zuviel Milch für ein Kalb geben – das trinkt von den 50 produzierten Litern pro Tag lediglich 15. Der Rest aber konnte nicht einfach gemolken werden, weil die Kühe die Milch im Körper für