

Kathrin Böhm

## Eco Nomadic School

### Frauen Wirtschaft International / Rural Women's Economies

19. – 21. 10. 2012

Frensdorf, Birkach, Höfen und Sulzbürg  
Southern Germany



# Gegenseitig beeindruckt sein

Ich war beeindruckt, dass so viele der Einladung trauten und aus allen Richtungen anreisten. Und dass Ingrid zum ersten Mal ihren Hof für eine Nacht hinter sich liess, um die ganze Zeit dabeizusein.

Antje war beeindruckt, dass es für alle in der Gruppe zwei Tage lang möglich war, sich nicht unnötig breit zu machen, und die anderen nicht mit zu lange reden und machtvollen Pausen zu langweilen.

Niemand wollte an den zwei Tagen mit Wissen oder Titeln beeindrucken. Vieles hat Eindruck hinterlassen.

Dass die alten Aussteuertruhen im Frensdorfer Bauernmuseum all das in sich hatten, was man dann ein Leben lang an Wäsche brauchen würde. Dass man es aber idealerweise gar nicht benutzte, sondern stattdessen mit dem, was noch da war redlich umging, um die Aussteuer an die nächste Generation weitergeben zu können.

Ich war beeindruckt von Carolines pragmatischer Art der Problembewältigung in ihrem Gemeinschaftsgarten in Rotterdam. "Manches geht einfach nicht, und dann muss man reden."

Beeindruckt von Gabriele Götz, die Baubiologin, Baumarktleiterin und Produktentwicklerin, Gemeinderätin, Mutter von 4 Kindern, Jägerin und was sonst noch ist. Da wurde nicht mit angegeben, das fand man nur so stückchenweise heraus.

Wie immer eindrucksam waren Mihaela und Gigi und Mircea aus Brezoi, die wirklich jedes Kraut kennen, und - noch beeindruckender - wissen, was man damit macht. Also, für den Hustensaft für die Hausapotheke stampft man Huflattichblätter mit Zucker ganz dicht in eine Flasche. Vergräbt diese in der Erde, mindestens 80cm tief, und lässt sie dort 8 Wochen lang liegen. Der Hustensaft hilft. Und bei Kulchern und Fieber reibt man Tsuica auf Brust oder Stirn. Das hilft auch. Garantiert.

Mich beeindrucken Akademiker - Leute, die einfach wahnsinnig viel gelesen haben, sich alles mögliche merken können, um es dann in neue Zusammenhänge zu stellen.

Heide Inhetveen hat alle mit der von ihr berichteten Tatsache beeindruckt, das Wirtschaften noch bis ins frühe 18. Jahrhundert als Hauswirtschaften gemeint war, und vorsorgend und ausreichend sein sollte. Das profitorientierte Wirtschaften ist eine viel jüngere Idee, und die Teilung in ein weibliches Hauswirtschaften und männliches Betriebswirtschaften ist eine ebenso schlechte Unterscheidung wie die von Bedarf und Nachfrage.

Elisabeth Meyer-Renshausen - ihres Zeichens ebenfalls Akademikerin - beeindruckte durch ihre extrem coolen Outfits (Kniestrümpfe im Winter und Birkenstocks) aber noch mehr mit einen zügigen aber detailreichen Streifzug durch unsere 10000 Jahre alte Kulturgeschichte des vorsorgenden Haushalten, auf die man sich doch bitte wieder besinnen möge.



Die Erfindung der holländischen Windmühlen um 1750 war schwer beeindruckend. Nun konnte man ganz viel Weissmehl produzieren, und somit Weissbrot für alle. Das beeindruckt heute kaum noch jemanden, und ist ernährungswissenschaftlich und ökologisch gesehen eher tragisch.

Beeindruckend ist, dass der Nahrungswissenschaftler Adam Maurizio 150 Seiten zum Thema Sauerkraut in seinem Buch "Geschichte unserer Pflanzennahrung" geschrieben hat. Rosa Leimbach und Paulina Köst und Elsa Schneider haben dann in der Sonne vor der Lehrküche am Frensdorfer Bauernmuseum einen Zentner Sauerkraut eingestampft. Beeindruckend am Sauerkraut bleibt, wie gesund und vitaminreich und äusserts lecker es ist. Frau Finke vom Sulzbürger Dorfladen hatte Photos vom Krauteinmachen im Laden am vorherigen Tag dabei.

Der beeindruckende Siegeszug des Weck Einmachglases in alle Küchen und Vorratskammern (in England waren es die Mason Jars) wurde dankenswerterweise von Heide Inhetveen mit dem Hinweis ergänzt, dass das eigentliche Prinzip von einer Frau Wendt erfunden worden war.

Regelmässig höflich eingeschobene feministische Sichtweisen und Interpretationen boten während der verschiedenen Programmpunkte ein hilfreiches Blickrohr um die Ecke in die richtige Richtung.

Beeindruckt war ich natürlich vom Schlachtraum im Haus der Bäuerin in Birkach. So was hätte ich auch gerne. Einen Raum mit eigener Räucherammer, gefliesst und gut ausgestattet.

Zum Haus der Bäuerin in Birkach waren wir gefahren, weil es beeindruckend ist, dass ein doch relativ kleines Dorf eine so grosse und vielfältige kommunale Einrichtung aufrechterhält. Die einstigen Kühlfächer und Waschküche wurden zwar durch Vereinsräume abgelöst, aber kommunaler Schlacht- und Mostrraum sind noch da. "Haus der Bäuerin" klingt beeindruckend. Doch war Elisabeths Einwand, dass man damit nur nochmals versuchte, den Bäuerinnen den Haushalt zu versüssen und sie an die Hauswirtschaft zu binden, damit sie sich doch bitte aus der Landwirtschaft raushalten.

In Zeiten der Not, sprich Krieg, haben Frauen immer wieder ohne Männer die Höfe geführt. Beeindruckend. Oft wurden erstmal die Schnaps- und Schweinefleischproduktion reduziert, um die Produktion nachhaltiger zu machen.

Das vorsorgende und nachhaltige Wirtschaften sei an Höfen immer noch stärker zu finden als sonstwo, war eine der Thesen der Tage. Im ländlichen und speziell in von Frauen geleiteten Wirtschaftsformen sei das Vorsichtige und Vorsorgende ausgeprägter.

Mir wurde in den zwei Tagen auch klarer, was ich vermisse, und was mich an Bauernhöfen immer wieder beeindruckt. Dass sie einen Raum schaffen und geben, in dem man tatsächlich bis zu einem bestimmten Grad selbstständig und selbstbestimmt wirtschaften kann. Eine gewisse Autonomie in einer - wie abgedroschen es auch immer klingen mag - von Abhängigkeiten und Zwängen bestimmten Konsumgesellschaft.

Roza brachte eine Geschichte ein, die uns alle nochmal ganz anders über das ländliche und Unabhängigkeit nachdenken liess. Sie berichtet vom Dorf ihrer Verwandten in Syrien. Das Dorf ist ziemlich abgelegen, mit nur einer Zufahrtsstrasse, die dort endet. Sie hat seit Wochen nichts von ihren Verwandten gehört,



und ihre Vermutung ist, dass sich das Dorf selbst abgeschlossen hat, indem es die Zufahrt und jegliche Kommunikation mit Aussen unterbrochen hat, um nicht erreichbar zu sein. Nicht für den brutalen Konflikt und nicht für das Militär. Das Dorf habe einen Brunnen, und ausreichend Flächen und Mittel, Nahrung für alle anzubauen.

Gabi Müller hat uns mit etwas ganz anderem beeindruckt. Sie ist Beamtin, sitzt den ganzen Tag am Schreibtisch, und hat dann vor zwei Jahren spontan entschlossen, eine Ausbildung in der Hauswirtschaftslehre zu machen. Auch wenn man am Land noch viel zuhause mitkriegt, so weiss man etliches doch nicht mehr so genau. Die Vermutung, dass wir die letzte Generation sein könnten, die Wissen über Vorratshaltung noch im Alltag mitkriegt, fiel mehrfach.

Mein Wissen ist mehr eine Ahnung als ein Wissen.

Gigi meinte, dass so etwas wie das Bauernmuseum überall sein sollte, etwas, das einen an das Wissen erinnert.

Margit Graf, die am Samstag abend in ihrer Rolle als Kräuterpädagogin den internationalen Kräutervergleich einläutete, sah beeindruckt frisch und tatenkräftig aus. Sie hatte soviel mitgebracht für ihren Vortrag über das Kochen mit Kräutern. Beeindruckend grosszügig.

Meine Mutter hat mir erzählt, dass die Höfer Frauen beeindruckt waren, wie ich das alles so gut organisiert habe, und wie ich das alles schaffe. Ich finde ja nicht, dass dies besonders beeindruckend ist. Mir fallen ganz viel andere Frauen ein, die viel mehr schaffen.

Was alle beeindruckt hat war die Tatsache, dass Lehm Schad- und Geruchsstoffe absorbieren kann, ohne dass sie sich im Lehm ablagern. Gabriele Götz wusste das, was dann vermuten liess, dass dies auch bei den Lehmanwendungen bei Tieren und Menschen der Fall sein muss. Sylvia Helmuth berichtete vom Lehm als Heilmittel. Das Wissen der Höfer Frauen bestätigte, dass man Gelenkbeschwerden bei Mensch und Tier mit Lehmwickeln gut behandeln kann. Man hat diese natürlich immer abgenommen bevor der Haus- oder Tierarzt kam, denn dies hätte ihn sicherlich nicht beeindruckt.

Wenn jemand keinen Müll verursacht, ist dies beeindruckend.

Dass man früher darauf stolz war, wenn man keinen Abfall hatte, und dass man heute mit dem was das Gegenteil produziert beeindrucken will. Odajas, die rumänischen Bergalmen, die wir beim ersten Eco Nomadic School Seminar besucht hatten, hinterlassen keinen Abfall wenn sie zerfallen, meinte Mihaela, denn sie sind ja mit dem gebaut, was es in den Bergen gibt.



## Mutual astonishment

I was impressed that so many trusted the invitation and arrived from all directions.

For Ingrid it was the first time to leave her farm for a night in order to attend the whole programme.

Antje was impressed that everyone in the group managed for two days not to take centre stage, and not to bore others with long speeches and meaningful pauses.

No one wanted to impress with knowledge or titles during the two days.

Strong impressions remain.

It is impressive that the old hope chests at the Peasant Museum in Frensdorf contain all the linen one would need during one's life. Ideally the content wouldn't be touched, instead the linen in use would be carefully handled, so that the hope chest could enter the next generation unopened.

I was impressed by Caroline's very pragmatic approach toward resolving conflict in the community garden she is running in Rotterdam: "Some things are not on, and then you just have to talk."

Impressed by Gabriele Götz, who is a construction biologist, runs a building supply, develops new clay product, is a local councillor, mother of four children, goes hunting and we don't know what else. There was no showing off, we all just found out bit by bit.

Impressive as always were Mihaela and Gigi and Mircea from Brezoi, who literally know every weed - and even more impressively - know how to use them. So for example for cough medicine you compress layers of coltsfoot together with sugar into a bottle. You then burry it, at least 80 cm deep, and leave it there for eight weeks. This linctus will help. And if someone is coughing a lot and has temperature you might rub some Tzuika onto their chest and forehead. This is going to help as well. Guaranteed.

I am always impressed by academics - people who have read a lot, can remember a lot and combine knowledge in surprising ways.

In her presentation Heide Inhetveen impressed everyone with the fact, that until the early 18th century the general concept of economy was shaped by a concept of careful housekeeping and husbandry. A profit orientated economy is a rather new concept, and to gender economy in women dominated housekeeping and men dominated business is as bad a distinction as the one between request and demand.

Elisabeth Meyer-Renschausen - also an academic - impressed with her extremely cool outfits (knee-length socks and Birkenstocks in winter) but even more with her compressed journey through our civilization, following a 10.000 year old cultural history of husbandry; a cultural tradition which should please be remembered and practiced again.

Dutch windmills were one of the most impressive inventions in mid 18th century. Suddenly it was possible to produce white flour for the masses, and everybody could have their white bread. To be able to eat white bread every day does hardly impress anyone anymore, and from a nutritional and ecological point of view it is rather tragic.



It's impressive that the food scientist and cultural historian Adam Maurizio in his book "The history of our plant foods" dedicates 150 pages to Sauerkraut. Rosa Leimbach, Paulina Köst and Elsa Schneider spent the Friday morning making 50kg of Sauerkraut, on the sunny yard just outside of the community kitchen at the museum. What is impressive about Sauerkraut is how healthy and rich in vitamins it is, and fresh Sauerkraut is simply delicious. Angela Finke from the cooperative village shop in Sulzbürg had photos with her, showing the Sauerkraut making there the previous day.

The astonishing triumph of the Weck jars (in the UK it was the Mason jars) in our kitchens and larders was commented on by Heide Inhetveen, who pointed out that its principle had been invented by a woman called Wendt.

Feminist readings and interpretations of what we saw and talked about were politely introduced during the two days, and offered a helpful binocular to get a lateral view into the right direction.

Of course I was impressed by the purpose built room for home slaughters at the Haus der Bäuerin (House of the farmwoman) in Birkach. I would love to have one as well. A room with a smokebox, all tiled and well equipped.

The reason for visiting the Haus der Bäuerin in Birkach was that it is impressive how such a small village maintains and sustains a big communal facility. The former collective freezer cabinets and wash house have now been replaced with communal meeting rooms, but the slaughter room and apple press remain.

"Haus der Bäuerin" sounds impressive but Elisabeth objected rightly that those facilities were an attempt to make household work more attractive for farmwomen, and to tie them closer to the house in order to keep them out of running the farm.

In times of hardship, often during war, women would run the farms without men being around. They often reduced the production of pork and alcohol to make overall production more efficient.

One observation during the two days was that precocious and sustainable housekeeping is still more common on farms than elsewhere. In rural and especially in economies run by women aspects of care and provision seem more developed.

It also became clearer to me what impresses me about farms and something I miss in my life. They provide a space and possibilities to live and produce on one's own terms. They have a certain degree of autonomy and independence which becomes unusual in a culture dominated by consumerism and dependencies.

Roza introduced a story that made us all think about the rural and independence in a very different way. She spoke about the village where her relatives live in Syria. The village is fairly remote, with only one access route which also ends there. It has been weeks now that she heard anything from there, and she is guessing that the village has cut itself off. That is ceased all access and communication in order to become unattainable and inaccessible to the brutal conflict in their country and for the military. The village has its own well and enough facilities and fields to grow food for everyone.



Gabi Müller impressed with a very different story. She is a civil servant and spends her days in an office. Two years ago she made the spontaneous decision to do an apprenticeship in housekeeping. Even though living in the rural, where many of those skills are still passed on at home, she felt that a lot of her knowledge was not really solid.

The general impression was that we might be of the last generation to actually have acquired this knowledge through the everyday.

I feel that my knowledge about husbandry and housekeeping is more of an inkling than actual knowledge. Gigi observed that something like the Peasant Museum should be everywhere - to simply remind people of that everyday rural knowledge.

Margit Graf who joined us on Saturday evening in her role as a herbal specialist, looked impressively healthy and energetic. She had brought lots of food and preserves for her presentation about using weeds in cooking. Astonishingly generous!

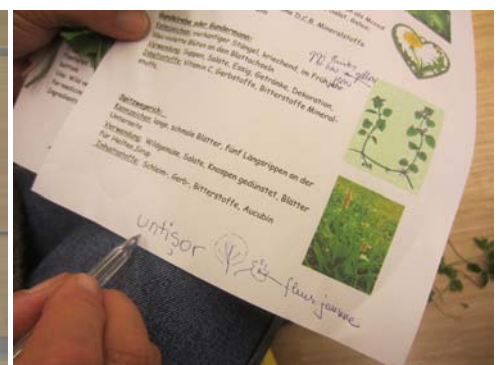
My mother told me that the women from my home village Höfen are impressed by how well I've organised everything, and how I manage to do so much. I never think of this as being impressive, and I can think of many other women who manage much more.

The fact that impressed everyone is that clay can absorb pollutants and odors without causing residues. Gabriele Götz knew this, which led to the assumption that clay for medical applications for humans and animals might behave similarly. Sylvia Helmuth reported about clay as a remedy, and the women from Höfen confirmed this by talking about how they used clay wraps to treat joint ache. And how they would remove the clay applications when the doctor came, who wouldn't have been impressed.

It's impressive if you manage to produce none or very little rubbish all.

Until recently one would have been very proud of the fact that no waste was produced. Today we want to impress with things and goods which result in the exact opposite.

Mihaela's comment was that Odajas, the small Rumanian hill farms we visited on during the first Eco Nomadic School seminar, don't leave any waste when they moulder, since they are made with material from the mountains around them.



TeilnehmerInnen/participants:

Heide Inhetveen, Landfrauenzentrum, Sulzbürg  
Kathrin Böhm, myvillages.org, London  
Birgit Jauernig, Bauernmuseum Frensdorf  
Antje Schiffers, myvillages.org, Berlin  
Caroline Zeevat, Rotterdam  
Roza El-Hassan, Budapest  
Gabriele Götz, Reckendorf  
Elisabeth Meyer-Renschhausen, Berlin  
Renate Neubecker, Rattelsdorf  
Kim Trogal, London  
Angela Finke, Dorfladen Sulzbürg  
Georgetta Onica, Brezoi  
Mircea Onica, Brezoi  
Mihalea Efrim, Brezoi  
Margit Graf, Deining  
Meike Schalk, Stockholm  
Christophe Kotanyi, Berlin  
Heidi Böhm, Höfen  
Gabriele Müller, Höfen  
Waltraude Müller, Höfen  
Ingrid Fischer, Höfen  
Sylvia Helmuth, Höfen  
Rosa Leimbach, Höfen  
Paulina Köst, Höfen  
Elsa Schneider, Höfen  
Anna Smirnov, Höfen  
Erna Güthlein, Höfen  
Gertrud Seuss, Höfen  
Bärbel Batzner, Höfen  
Hildegard Lysek, Höfen  
Annette Güthlein, Höfen  
Yvon Pradier, Paris  
Rosanne del Prete, Paris

Veranstaltungsorte/venues:

Bauernmuseum Bamberger Land, Frensdorf  
Haus der Bäuerin, Birkach  
Dorfgemeinschaftshaus, Höfen  
Tagungsstätte Sulzbürg  
Bauernmarkt, Neumarkt  
Dorfladen, Sulzbürg

