


15.1. Klavierkonzert mit Wolfgang E. Bauer	03.2. 19.00 Fabula Montana	03.3. 19.00 Blaue Stunde Menü mit Märchen
16.1. Hofführung	10.2. Reifeprüfung	06.3. Back-Workshop
20.1. Reifeprüfung	19.2. Klavierkonzert mit Wolfgang E. Bauer	06.3. 14.30 -18.00 Einblicke Gentechnik versus Zukunftsmethoden
21.1. Schiller-Texte und Beethoven Duo	20.2. Hofführung	10.3. 19.00 Fabula Montana
23.1. 11.00 Tatort	24.2. 20.00 Wie international ist der Dottenfelderhof?	10.4. 11.00 - 12.30 Hofführung
27.1. 15.30 Fütterstunde	24.2. 18.30 Reifeprüfung	11.3. Abend(ver)führung
28.1. 19.00 Käse Tasting	25.2. 15.30 Fütterstunde	13.3. Tatort Zukunft säen!
30.1. Back-Workshop	27.2. Jahreszeitenwerkstatt Schafe scheren, spinnen, filzen	13.3. Jahreszeitenwerkstatt Osterkörbe flechten
	27.2. Warum aben die Gladiatoren Pastinaken? Verkostung, Variationen und Rezepte.	16.3. Osterleckereien aus Hefeteig
		17.3. Reifeprüfung
		20.3. Hofführung
		24.3. Torten dekorieren - Figuren, Schriften ...
		27.3. Hofführung Hühner
Januar	Februar	März

		
05.5. Reifeprüfung	06.6. Hoffest	04.7. Maschinenreparatur-Werkstatt (10-13Jahre)
08.5. 11.00 -13.00 Einblicke im Kuhstall: Wozu haben Kühe Hörner?	09.6. Reifeprüfung	24.7. Einblicke: Hofführung Getreide
08.5. VHS Kurs Dottenfelderhof	16.6. Mediterrane Hefeteig-Variationen	31.7. Einblicke: Hofführung Getreide
12.5. Abend(ver)führung: Überraschungsführung mit Imbiß	17.6. 16.00 Einblicke: ein Nachmittag auf dem Acker: Feldtag Öko-Getreidezüchtung	21.8. Dottenfelder Kinderküche
19.5. Fruchttige Sommertörtchen	19.6. Tatort: mit der Sense mähen lernen	26.8. Fütterstunde
26.05. Einblicke: Wie funktioniert der Dottenfelderhof?	23.6. 15.30 Fütterstunde	28.8. Jahreszeitenwerkstatt: Getreide vom Korn zum Brot
29.5. Hofführung: Hühner	24.6. Käseschule im Hessenpark	
	26.6. Jahreszeitenwerkstatt: Kräuter	
Mai	Juni	Juli

			
04.9. Tatort: Ran an die Kartoffeln!	02.10. Tatort: Zukunft säen!	03.11. Handkäs-Verkostung	01.12. Menü mit Märchen
08.9. Einblicke: Geschichte des Dottenfelderhofs	06.10. Reifeprüfung	06.11. Jahreszeitenwerkstatt: Laternen basteln	03.12. Dottenfelder Advent
11.9. Hofführung	20.10. Fabula Montana	10.11. Käse Tasting	04.12. Back-Workshop
18.9. Herbstfest	23.10. Landwirtschaftsgemeinschafts-Nachmittag	10.11. Weihnachtsbäckerei in der Konditorei	08.12. Weihnachtsbäckerei in der Konditorei
22.9. Reifeprüfung	27.10. Fütterstunde	13.11. Hofführung	11.12. Back-Workshop
25.9. Hofführung: Woher kommt die Milch? Alles rund ums Melken.	27.10. Reifeprüfung	17.11. Reifeprüfung	
29.9. Käse Tasting	30.10. Hofführung: Winter-vorräte für unsere Tiere	20.11. BackWorkshop	
		20.11. Landwirtschaftsgemeinschafts-Nachmittag	
		24.11. Fabula Montana	
		25.11. Einblicke: Wie funktioniert der Dottenfelderhof	
September	Oktober	November	Dezember

Zukunft säen.



Liebe Freunde des Dottenfelderhofes,

Was haben der Klimagipfel in Kopenhagen, die Nobelpreisverleihung für Wirtschaft in Stockholm und der Dottenfelderhof in Bad Vilbel miteinander zu tun? Sehr viel! Der Weltklimagipfel zeigt, dass es Zeit wird, sich auf die gemeinsamen Ressourcen zu besinnen – und eine Nutzung, die schonend und nachhaltig ist. Dies in einer vorrangig am wirtschaftlichen Gewinn orientierten Gesellschaft zu gestalten, ist eine große Herausforderung, die, nach Elinor Ostrom, (Trägerin des Wirtschaftsnobelpreises), nur in „Gemeingütern“ bestanden werden kann.

Wir am Dottenfelderhof arbeiten seit der Gründung 1968 gemeinsam – ohne Besitz an Grund und Boden – daran, diesen Hof in ein pulsierendes Gemeinwesen zu verwandeln. Landwirtschaftlich bedeutet dies für uns, das anvertraute Land nachhaltig zu bewirtschaften, die Tierhaltung wesensgemäß zu gestalten und mit

Hilfe der Anregungen Rudolf Steiners Qualität, Fruchtbarkeit und Harmonie in unserem landwirtschaftlichen Organismus stetig zu verbessern. Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit streben wir im Gemeinschaftsleben an: Im Suchen nach der Form unseres sozialen Miteinanders, im Verbund unserer Kommanditgesellschaft aus Bäuerinnen und VerbraucherInnen und im Kontakt mit unseren KundInnen – als Gemeingut!

Durch Ihren Einkauf bei uns „testen“ und genießen Sie nicht nur die Früchte unserer Arbeit – die finanzielle Unterstützung durch Ihren Einkauf macht sie erst möglich!

Wir danken Ihnen dafür von Herzen und laden Sie zum Besuch unserer Veranstaltungen und zu inspirierenden Begegnungen ein – mit uns, unserer Arbeit, unseren Wünschen in die Zukunft – damit in und rund um den Dottenfelderhof unser gemeinsames nachhaltiges Gemeingut entsteht!



Wenn es draussen kühler wird, duftet es in unserem Backhaus wohligh warm nach Holz, Feuer und frischem Brot. Wir laden Sie in den Wintermonaten ein zum BROTBACKEN IM HOLZOFEN: Brot, Brötchen, Zöpfe, Pizza und ein Jahreszeitengebäck zum Genießen und Mitnehmen.

Ein extra Hefeteig für Kinder ist auch dabei. Wir empfehlen: die Backkurse zu Weihnachten: Zaubern Sie mit unserem Konditormeister feines Weihnachtsgebäck.

Und wenn es wieder wärmer wird, stehen österliches Flechtwerk, mediterrane Variationen mit Hefeteig, Tipps und Tricks beim Dekorieren von Torten und fein-fruchtiges Sommergebäck auf unserem „Backzettel“.

Das Weltziel, es kann nur erreicht werden, wenn jeder jedem gibt, was keiner fordern mag.

Rudolf Steiner



Veranstaltungen Backen



Die Früchte gehören euch allen, aber der Boden gehört niemandem.

Jean-Jaques Rousseau

Für Kinder (und Eltern): Die Spuren der beliebten TATORT-SERIE führen uns in diesem Jahr auf den Acker. Gemeinsam wird bei der Aktion: Zukunft säen! im Frühjahr und im Herbst samenfestes Getreide ausgesät. Im Sommer und über Winter können Sie das eigene Getreide bis zur Ernte begleiten! In weiteren TATORTEN und den JAHRESZEITENWERKSTÄTTEN wird das Mähen mit der Sense geübt, die Spur vom Korn zum Brot verfolgt, werden Kartoffeln ausgebuddelt, Körbe geflochten, Schafe geschoren... In unserer FÜTTERSTUNDE dürfen die „Kleinen“ die Tiere füttern, während wir Ihnen viel Interessantes vom Hof erzählen und für Ihre Fragen offen sind.

In den Sommerferien lädt unsere Bauernhofwerkstatt die Kinder für eine Woche ein, den Dottenfelderhof hautnah zu erleben. Gemeinsames Tierversorgen, Ernten, Kochen und vor allem Spaß haben sind dabei. NEU: Ältere „Jungbäuerinnen“ können im MASCHINEN WORKSHOP 3 Tage mit unserem Landmaschinentechniker werken und reparieren. NEU ist auch die „DOTTENFELDER KINDERKÜCHE“ mit gemeinsamem Ernten, Kochen und Gesundem genießen.

Veranstaltungen Hof und Tiere

Wir pflügen und wir streuen den Samen auf das Land, doch Wachstum und Gedeihen steht nicht in unsrer Hand.

Matthias Claudius



Unsere „Einblicke“- Veranstaltungen möchten Ihnen einen tieferen Blick in die Philosophie und Arbeitsweise unseres Hofes eröffnen: Wie funktioniert eine große Gemeinschaft von 100 Menschen und welche Geschichte hat unser Dottenfelderhof? Wieso ist es nicht nur selbstverständlich, sondern auch notwendig, dass unsere Kühe ihre Hörner tragen? Was zeichnet unsere biologisch-dynamischen Lebensmittel aus, deren Vitalkräfte

Dottenfelder Einblicke



wir als „Nahrung für Leib und Seele“ aufnehmen? Welche neuen Getreide, – und Gemüsesorten züchten wir als Alternative zu gentechnisch verändertem Saatgut und was hat das mit dem Weltklimagipfel zu tun? Wie lerne ich als Verbraucherin die Lebensträger in unserer Nahrung zu schmecken? Mitglieder der Hofgemeinschaft stehen Ihnen Rede und Antwort, erklären Ihnen unsere theoretischen Ansätze und zeigen Ihnen, wie es in der Praxis funktioniert! Legen einsteigen in das Dottenfelder Hofleben können Sie in den Abend(ver)führungen: Nach einer Runde über den Hof erfahren Sie beim gemeinsamen Abendimbiss Interessantes über unser biologisch-dynamisches Konzept und Gemeinschaftsleben.

Das Schöne tut seine Wirkung schon bei der bloßen Betrachtung, das Wahre will Studium.

Friedrich von Schiller

Lassen Sie sich von unserem Käsermeister in die kulinarische Welt des Käses entführen – als Absolvent der REIFEPRÜFUNG, die Sie in die Geheimnisse der Käseherstellung einweicht und Sie am Ende des Abends mit einem „Reifezeugnis“ als ausgewiesenen Käsekenner auszeichnet. Zur Reifeprüfung gesellt sich dieses Jahr ein neues Thema: Unser „Käse Tasting“. An vier Terminen führt es durch Käserei und Käsekeller zu einer Bergkäseprobe im Alten Saal. Märchenhaft wird



Veranstaltungen Käse

es in der Blauen Stunde mit Menü. Lauschen Sie bei einem festlichen Essen im Kerzenschein der Märchenerzählerin Gabriele Klobberdanz, die Sie entführt in die Welt der Imagination, oder beim gemeinsamen Käsemachen im Kupferkessel, der Fabula Montana, den Geschichten zum „Wegträumen“, von Hirten und Herden, deren Glück und Sorgen, von guten und bösen Mächten, von Offenbarem und Mystischen.

Veranstaltung	Termin/Uhrzeit	Kosten	Treffpunkt	Verantwortung	Anmeldung
Reifeprüfung	Mi. 18.30 Uhr	37.50	Alter Saal	Sigi Bassner, Sabine Dechant	www.dottenfelderhof.de
Abend(ver)führung/Käse Tasting	siehe Veransta.kalender	10,- / 19,50	Käsercitreppe	Sigi Bassner, Sabine Dechant, M.Hinterlang	www.dottenfelderhof.de
Blaue Stunde	Mi. 19.00 Uhr	32.50 (mit Menu 45,-)	Alter Saal	Sigi Bassner, Sabine Dechant	www.dottenfelderhof.de
Kleine Hofführung	Sa. 11.00 – 12.30 Uhr	3,- Fam. 10,-	Käsercitreppe	Margarethe Hinterlang	ohne Anmeldung
Fütterstunde	15.30 Uhr versch. WT.	3,- Fam. 10,-	Käsercitreppe	Günther Happel, Margarethe Hinterlang	ohne Anmeldung
Backveranstaltungen	Sa. 19.00 Uhr	Erw 30,- Ki. 20,-	Backhaus	Ebba Bauer	Brottheke im Laden, 06101-529634
Tortendecko Hefeteig, österlich+mediterran; Weihnachtsbäckerei	siehe Veranstaltungs-kalender	20,-	Backhaus	Günter Sütfels, Sylvia Deutsch, Christoph Appel	Brottheke im Laden, 06101-529634
Bauernhof- Maschinewerkstatt Kinderküche	siehe Veransta.kalender	30,-	Backhaus	Günther Schmidt	Brottheke im Laden, 06101-529634
Bauernhof- Maschinewerkstatt Kinderküche	siehe Veransta.kalender	85,-/40,-/12,-	Schulbauernhof	Katja Degott, M. Hinterlang, C. Hollerbach	schulbauernhof@dottenfelderhof.de
Dottenfelder Einblicke (nur für Erwachsene)	siehe Veransta.kalender	Kostenbeitrag	Käsercitreppe	Verschiedene Mitglieder der Dottenfelder Hofgemeinschaft	hinterlang@dottenfelderhof.de
Tatort	Sa. 11.00–13.00 Uhr	3,- Fam. 10,-	Steintisch auf der Hofwiese	Beate von Mackensen, Ebba Bauer	ohne Anmeldung
Jahreszeiten -Werkstatt	Sa. 15.00–17.00 Uhr	Kostenbeitrag	Steintisch auf der Hofwiese	Martin von Mackensen, Ben Schmecke	ohne Anmeldung

Fotos: Gtz., Sabine Beckhant, Roland Wagner, Lutz Sternstein

Jahreskalender 2010

