



Nachruf

EBBA BAUER

*10.05.1940

† 15.08.2024

Eindrucksvolle Pionierin der ökologischen Agrarkultur

1940 in den Anfang der Kriegszeit geboren, ist ihre Kindheit tief geprägt von den Wirren und Härten des Krieges, von Hunger und Familiennöten. Das Gemeinschaftsleben in einem evangelischen Mädcheninternat hat sie stark geprägt. Die Gärtnerlehre nach dem Abitur erweiterte sie von 1962 bis 1965 durch den Besuch der Ingenieurschule für Gartenbau, den sie als Gartenbauingenieurin in der Fachrichtung Gemüsebau abschloss. Danach arbeitete sie am Institut für biologisch-dynamische Forschung in Darmstadt als Assistentin in einem Forschungsvorhaben.

1966 heiratete sie Hans Dietrich Bauer. Aus dieser Ehe gingen in den Jahren 1969 bis 1977 fünf Söhne hervor. Als Jüngste der neun Gründerinnen des Dottenfelderhofes (Bad Vilbel), stieg sie 1968 in den landwirtschaftlichen Betrieb ein. Dort hat sie trotz der kinderreichen Familie und dem stets mit Lehrlingen und Praktikanten vollbesetzten Essens-tisch – einem LebensLernOrt im besten Sinne –, viele Entwicklungen angestoßen.

Ein großes Anliegen war ihr, dass die gute Milch der 80 Kühe nicht in einer normalen Molkerei verschwand. Hauswirtschaftslehrlinge und Interessierte sollten die Veredelung und Weiterverarbeitung von Milch zu wertvollen Lebensmitteln kennen lernen und damit landwirtschaftliche Betriebe finanziell sichern können. So hat sie, zunächst im Kleinen und gegen den Widerstand der Landwirte, die Herstellung von Käse versucht. Unbeirrt ließ sie sich in der Schweiz zur Sennlerin ausbilden und initiierte am Neubau des Stalles eine Käserei im Stil einer Alpennerei – die erste Hofkäserei in Deutschland. Das bekannte „Möhrenlaibchen“ ist ihre Erfindung. Nach den ersten Käsekursen gründete sie mit „Neu-Käserinnen“ die „IG Rohmilch“, aus welcher der „Verband für handwerkliche Milchverarbeitung“ hervor ging.

Noch in den 1960iger Jahren hat sie die schon vorhandene Hühnerhaltung aufgegriffen. Diese wurde in eine Freilaufhaltung mit Wechselausläufen entwickelt.

So wichtig wie die gründliche berufliche Ausbildung war es für Ebba Bauer, sich selber in langen Nächten nach den prall gefüllten Arbeitstagen im Verständnis der Anthroposophie zu bilden, und dieses Wissen mit den jungen Menschen zu teilen, um gemeinsam an Idealen zu arbeiten. Während vieler Jahre hat sie viele junge Menschen in ländlicher Hauswirtschaft ausgebildet.

Das Brotbacken im Holzbackofen hatte auf dem Hof schon Tradition. Nachdem für die Milchverarbeitung ein verantwortlicher Mitarbeiter gefunden war, entwickelte sie das Backhaus in eine vielseitige Bio-Bäckerei. Wie nebenbei machte sie die Ausbildung zur Bäckermeisterin. Auch in diesem Beruf hat sie zahlreiche junge Menschen fachlich ausgebildet und mit ihrem profunden Wissen die BäckerInnen und KonditorInnen beflügelt.

Neben diesen fachlichen Qualifikationen war Ebba stets eine inspirierende Gesprächspartnerin, für tiefgreifende Gespräche hat sie sich immer Zeit genommen. Ihr Ideal einer zukünftigen Landwirtschaft, die Natur, Landbau, menschliche und gesellschaftliche Entwicklung fördert, hat viele Menschen in ihrer Biographie geprägt, sie in ihrer Lebensgestaltung angeregt und sie Höfe gründen, tragen und entwickeln lassen.

Neben dem Alltag war auch eine üppige Gestaltung der Hofanlagen Ebba Bauers große Leidenschaft – überall schaffte sie mit fundiertem Blick für gärtnerische Schönheit das Bild des Hofes – z.B. mit den Rosen, die das Gesicht des Dottenfelderhofs prägen.

Nach ihrer aktiven Zeit am Hof, schon weit im Rentenalter, hat sie in Leipzig den Aufbau des Hofgut Kreuma unterstützt.

Ebba Bauer hat durch ihr unermüdliches Wirken den Dottenfelderhof als Pionierhof für die ökologische Agrarkultur entscheidend mit aufgebaut und hat nicht nur die vielen jungen Menschen, die sie ausgebildet hat, geprägt, sondern wichtige gesellschaftliche Impulse gesetzt.