



Dottenfelderhof

Jahresbrief 2018



50 Jahre Dottenfelderhof

1 1982 konnten die Kühe in den neuen Kuhstall einziehen, der auch den wertvollen Mist vom Herbst bis zum nächsten Sommer konserviert. In der kleinen „alten Käseerei“ neben dem Kuhstall begann zur selben Zeit die erste Milchverarbeitung.

2 Im „Kälberkindergarten“ wird die muttergebundene Kälberaufzucht gelebt und weiter entwickelt.

3 Unsere Schweine wohnen in einem innovativen Außenstall und können ihr varian-

4 Im 2016 eingeweihten „Pavillon am Pferdebad“ begeistert das Team des von der UNESCO ausgezeichneten Schulbauernhof jedes Jahr 200 Schulklassen und viele Familien für die Landwirtschaft.

5 Unsere 2014 fertig gestellte Saatguthalle birgt die Schätze der über 40jährigen Züchtungsforschungsarbeit bei Getreide und Gemüse. Züchtung und Halle wurden durch das Engagement vieler Spender*innen und Stiftungen möglich.

6 Ins „Haupthaus“ zogen 1968 die Pionierfamilien ein. Hier wurde übrigens schon 1953 der demeter-Verband Deutschland gegründet.

7 1973 fand im „Alten Saal“ der erste vier-wöchige Winterkurs für biologisch-dynamische Landwirtschaft statt.

8 2009 wurde die Landbauschule als „Fachschule für biologisch-dynamischen Landbau“ anerkannt. Sie ist weltweit die Einzige ihrer Art—mit über 150 ha Klassenzimmer!

9 2015 wurde das neue, behutsam in das altherwürdige Hofgeviert eingepasste Internatsgebäude unserer Fachschule für biologisch-dynamischen Landbau eingeweiht: endlich Platz für die Student*innen des Jahreskurses.



10 Hühnerstall mit großem Auslauf. Unsere zweite Hühnerherde wandert mit dem Hühnermobil innerhalb einer ausgeglichenen Fruchtfolge durch den Feldgarten.

11 Im sonnigen, geschützten Hausgarten stehen viele unserer 20 Bienenvölker.

12 Im alten Holzofenbackhaus backen Bäckermeister und Auszubildende die ganze Nacht. Wenn es Tag wird, lösen unsere „Süßen“, die Konditor*innen sie ab.



13 Das Getreide für die Bäckerei und für unsere Tiere wird in der Getreideannahme und Mühle gelagert und gemahlen.

14 In den ehemaligen Kuhstall zog 1987 der Hofladen ein. 1997 eröffnet unser Hof-Cafe als Ort des Verweilens und des Austausches zwischen Kund*innen und Hof.

15 Vom Käse- und Brotverkauf kann man die „gläserne Produktion“ unserer Milchverarbeitung in der 1998 erbauten Käserei beobachten. In den Gewölbekellern unterm Haupthaus reift unser Käse heran. Im Käsereihof parken unsere Marktwägen.

Dottenfelder Impulse für eine Agrarkultur der Zukunft

Mit großem Feuereifer und unerschütterlichem Vertrauen begannen unsere Pioniere ihre Arbeit vor über 50 Jahren auf dem Dottenfelderhof. Das Projekt war geleitet von vier grundlegenden Zielen. Vieles ist bereits vollbracht in diesem halben Jahrhundert, und die Gründungsideale tragen uns weiter kraftvoll in die Zukunft.

Biologisch-dynamische Landwirtschaft entwickeln Richtig gute Landwirtschaft

Eine vielfältige Fruchtfolge mit tiefwurzelnden Leguminosen, Kuhmist, Kompost und die biologisch-dynamischen Präparate beleben den Boden. Mehr Mensch als Technik wollen wir in der Arbeit mit unseren Haustieren, dazu ein innovativer Außenstall für Mastschweine, muttergebundene Kälberaufzucht und Mast im Milchviehbetrieb. Die Pflanzung von 3,5 ha Hecken und Feldgehölzen schafft Raum für Wildflora und -fauna und eine schöne Kulturlandschaft.

mit biologisch-dynamischer Forschung & Züchtung

1994 – Rotkohl „Rotynda“ wird als weltweit erste ökologische Gemüsesorte vom Bundessortenamt anerkannt. Inzwischen gibt es 15 Gemüsesorten und 17 Getreidesorten vom Dottenfelderhof.

1994 – Die Gemüsezüchter sind Mitbegründer der Kultursaat e.V.

Seit 2016 arbeiten wir an Vielliniensorten im Getreidebau – ein innovativer Forschungsschritt zur Nahrungssicherheit trotz Klimawandel

und Ausbildung von Anfang an!

Seit 1969 bilden wir aus – heute jährlich bis zu 20 junge Menschen in Landwirtschaft, Gartenbau, Einzelhandel, Bäckerei und Konditorei 1985 findet der erste Jahreskurs statt, dessen 10 Absolventen – wie viele nach ihnen – heute biologisch-dynamische Höfe führen.

Seit 2005 erleben Kinder im Schulbauernhof Landwirtschaft.

Eine neue Sozialform in der Landwirtschaft

Wir leben eine Alternative zu Familienbetrieb und industrialisierter Landwirtschaft, in der Menschen frei arbeiten und initiativ werden können.

1968 – Betriebsgemeinschaft von fünf Familien gegründet, damals ein soziales und wirtschaftliches Experiment, und die erste ihrer Art, die Bestand hatte.

Heute ist diese horizontale Verantwortungsteilung im Unternehmen durch eine Betriebsgemeinschaft Anregung für viele Höfe.

Und in die Zukunft: Unsere Struktur immer wieder neu zu greifen, damit sie den Menschen, die jetzt in den vielen Bereichen des Hofes wirken, gerecht wird, bleibt Zukunftsaufgabe...

Solidarisches Wirtschaften, neue Märkte für Öko-Produkte

Von der Urproduktion über die handwerkliche Verarbeitung bis zum Verkauf, alles geschieht direkt hier auf dem Hof—so wissen unsere Kund*innen wirklich, wo's herkommt.

1972 – Beginn der Direktvermarktung im kleinen, heiß geliebten Hofladen im Gemüse Keller.

1981 schließen sich in der Landwirtschaftsgemeinschaft 150 Verbraucher*innen mit den landwirtschaftlichen Unternehmer*innen in solidarischer Landwirtschaft zusammen.

1984 – Erster Käsekurs am Hof—Initialzündung für die Milchverarbeitung auf Höfen, für die der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung heute Käser*innen ausbildet.

Schon 1989 gründet der Dottenfelderhof mit anderen Direktvermarktern die ersten Bauernmärkte in der Region und beschickt sie seitdem.

1991 – Wir sind Mitbegründer der Fuchshöfe, die Käse von hessischen Biohöfen vertreiben.

Lösung der Bodeneigentumsfrage

Landwirtschaftliche Flächen sind Gemeingut. Sie sollten aus Privatbesitz und Immobilienspekulation "frei gekauft" werden.

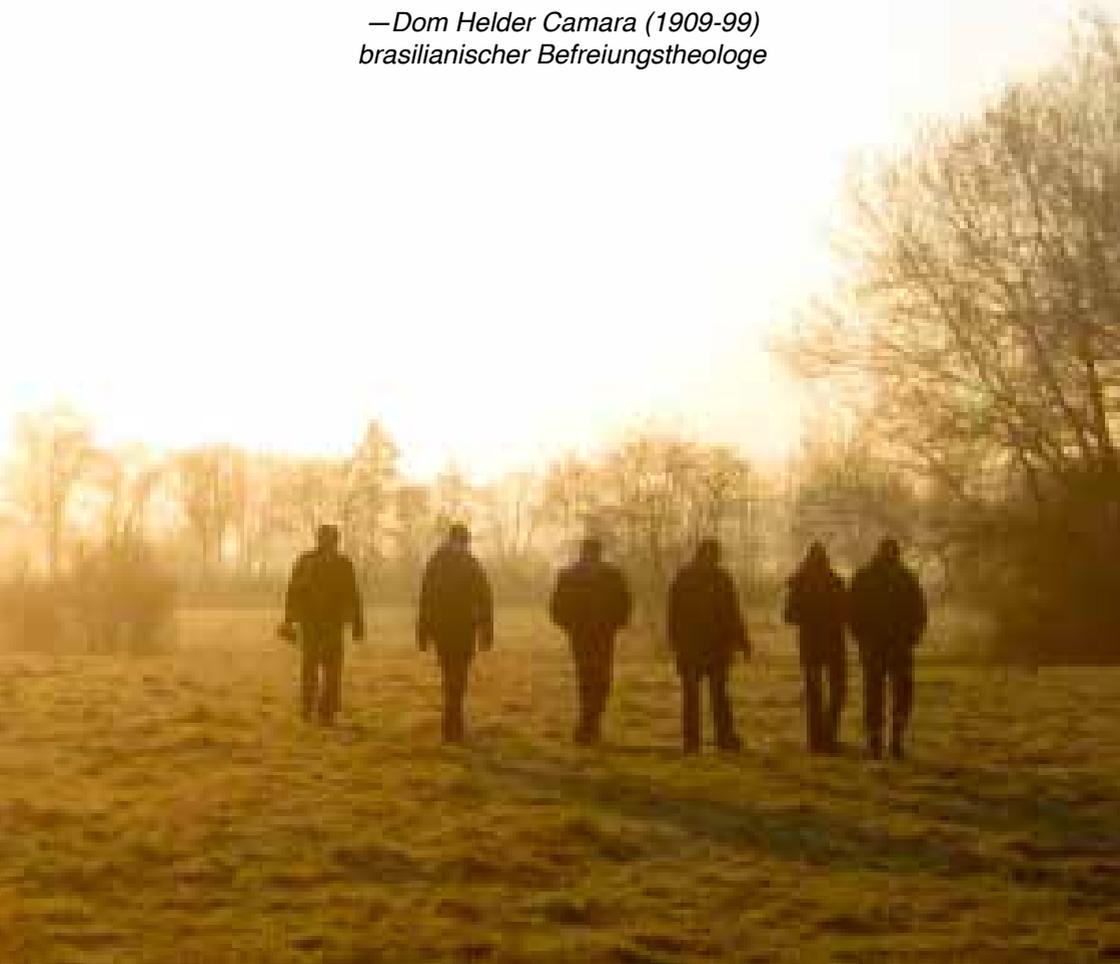
1968 – Die Betriebsgemeinschaft unterschreibt den ersten Pachtvertrag für 5 Jahre. Als die Auflagen zu Bodenfruchtbarkeit und Wirtschaftlichkeit erfüllt waren, folgten—auch Dank mutiger Menschen in der hessischen Politik—weitere mittelfristige Pachtverträge.

1979 – Die gemeinnützige Landbauschule Dottenfelderhof e.V. wird Pächterin der Flächen und kann die Hofstelle mit zentralen 20 ha Land kaufen.

2018 – Die Dottenfelder Bodenstiftung kauft die übrigen seit 50 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschafteten Flächen vom Land Hessen. **Mehr dazu im Heft...**

**Wenn ich allein träume,
ist es nur ein Traum.
Wenn wir gemeinsam träumen,
ist es der Anfang einer
neuen Wirklichkeit**

*—Dom Helder Camara (1909-99)
brasilianischer Befreiungstheologe*



Liebe Freundinnen und Freunde, liebe Kundinnen und Kunden, liebe Dottis,

das Jahr 2018 war für uns ein großes Jubiläumsjahr: seit 50 Jahren werden die Flächen des Dottenfelderhofes nun biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Was es mit der Zahl 50 wohl auf sich hat, fragte sich Ueli Hurter von der Landwirtschaftlichen Sektion des Goetheanums beim Jubiläumsempfang. Eigentlich erzählt sie schon von der Zukunft, beschrieb er, denn 50 Jahre, das ist ein halbes Jahrhundert—ein Raum, in dem man selber zum Teil eines großen Ganzen wird, eben eines ganzen Jahrhunderts.

In diesem Sinne war das vergangene Jahr für uns bestimmt vom feierlichen Rückblick auf das Gewordene und von neuen Zukunftsimpulsen.

Die Verleihung des Bundesförderpreises Ökologischer Landbau läutete das Jahr ein, es folgte ein strahlender Festsommer und im Herbst wurde endlich wahr, was im Namen der Hofgemeinschaft Martin von Mackensen, Oliver Groh und Nicolai Fuchs in mehrjährigen Verhandlungen mit dem Land Hessen vorbereitet hatten: die Flächen, welche die Betriebsgemeinschaft seit ihrer Gründung als Pachtland bewirtschaftet, konnten von der neu gegründeten Dottenfelder Bodenstiftung gekauft werden. Die Schätze der fünfzig Aufbaujahre können wir so sicher in die Zukunft tragen.

Stetig haben wir unterdessen die Felder bewirtschaftet und die Tiere gepflegt, in einem Jahr, das von großer Trockenheit geprägt war. Nicht zuletzt die hier gezüchteten Getreidesorten haben unter diesen extremen Bedingungen gezeigt, warum ökologischer Landbau mehr als nur der Verzicht auf chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sein kann und muss. Auch davon berichten diese Seiten.

Im Namen der Hofgemeinschaft grüßen Euch herzlich,
Margarethe Hinterlang und Lilja Sídora

Ein Festsommer im Jubiläumsjahr

Die Poniere zu würdigen, eine Präsenz der vielen Wegbegleiter*innen zu schaffen und einen Keim für die Zukunft zu legen—das waren unsere Wünsche für dieses Jahr. Doch die Fülle von 50 Jahren Dottenfelderhof in ein geordnetes Nacheinander von Veranstaltungen zu bändigen, schien uns im Vorlauf des Jubiläumsjahres beinahe unmöglich.

Am Beginn stand ein Treffen im Alten Saal, in dem wir in gemeinsamer Besinnung derjenigen verstorbenen Menschen und deren Wirken aus einer anderen Welt gedachten, die als Gründer*innen, Mitarbeiter*innen oder Familienangehörige ein Stück Weg mit uns gegangen sind.

Die Impulse der Anfangszeit, der Mut und der Idealismus, mit denen die Gründer*innen der Betriebsgemeinschaft 1968 die Bewirtschaftung des Hofes übernahmen, wurden in einem Podiumsgespräch im April lebendig. Auf der einen Seite eine fast aussichtslose finanzielle Ausgangssituation und ein Gebäudebestand, der vom Bankberater der Commerzbank als Räuberhöhle bezeichnet wurde, auf der anderen Seite neben hoher fachlicher Kompetenz die Freude und Verantwortung für die Entwicklung einer lebendigen Landwirtschaft, vor allem ein gemeinsamer geistiger Hintergrund—in diesem Wechselspiel wurde in den



Arbeitsbesprechung mit Lehrlingen, ca. 1969

ersten Jahren hart gearbeitet, gearbeitet „wie unter Wasser“, wie Manfred Klett es beschreibt.

17. Juni 2018, 50 Jahre später: unser Hoffest lädt auch dieses Jahr wieder alle Kund*innen zum Feiern und zu vielen Führungen durch alle Bereiche ein. An die 5000 Menschen lernen bei Rundgängen durchs Gemüse, bestaunen die Felder der Getreidezüchter*innen, tauchen am Imkerstand in die Welt der Bienen ein und genießen die Dottenfelder Koch- und Backkünste. Empfangen werden sie an der Hofeinfahrt mit Cello- und Pianomusik, und wem der Weg vom Festplatz zu Fuß zu weit ist, wird mit dem Shuttle-Bus gefahren. Kinder freuen sich über das große Angebot zum Spielen, Basteln und Stroh Hüpfen—und dann steigt auch noch ein Seiltänzer aufs Hochseil und überquert den gesamten Innenhof in 10 Metern Höhe!

Unsere Dankbarkeit wollten wir teilen mit dem Strom von Menschen, die durch ihre Mitarbeit in den letzten 50 Jahren zu dieser Metamorphose des Dottenfelderhofes beigetragen haben. Viele folgten der Einladung zu einem rauschenden Fest im August: mit Theater und Tanz feierten wir bis in die



Hof-Theater zum Jubiläumsfest

frühen Morgenstunden. In den Gesprächen an den langen Tischen im Innenhof wurde immer wieder deutlich, dass nicht nur die Menschen als Landwirte, Bäcker oder in anderen Funktionen den Hof mitentwickelt haben, sondern auch umgekehrt das Leben auf dem Dottenfelderhof ihre Biographien stark geprägt hat.

Bei allem Beheimatet sein auf unserem Hof mit seiner lebendigen Gemeinschaft stehen wir doch auch mitten drin in Bad Vilbel. Umso glücklicher waren wir, dass wir bei unserem offiziellen Empfang im Mai Unterstützung von drei Bad Vilbeler Chören—GrowNow, VilBelCanto und den Zwischentönen—bekamen. Bei einem abwechslungsreichen Programm von Grußworten, Musik, Festrede und vielen Geschichten aus den letzten 50 Jahren konnten wir hier vor allem die Wegbegleiter*innen aus Politik und Handel, den Demeter-Verband und Stiftungen begrüßen, zu denen in den letzten Jahrzehnten enge und wesentliche Beziehungen aufgebaut wurden.

Und die Zukunft?

Der Raum für Entwicklung ist in diesem Jahr auf verschiedenen Ebenen ent-



Seiltänzer Oliver Zimmermann überquert den Innenhof

standen: zum einen durch den Landkauf (siehe nächste Seite). Weiter ist es in diesem Jahr tatsächlich gelungen, einen Bebauungsplan für die Baugebiete des Hofes in Zusammenarbeit mit der Stadt so zu gestalten, dass sowohl für den geplanten Ladenneubau als auch für die weitere landwirtschaftliche Entwicklung die Weichen gestellt sind. Ebenfalls zusammen mit der Stadt können wir in den nächsten Wochen mit Heckenpflanzungen beginnen, die einerseits zum klimaneutralen Hessian Day 2020 beitragen, aber auch Landschaftselemente in den Hof bringen, die für die Artenvielfalt und das Mikroklima so wesentlich sind.

Die Zukunft des Hofes wird aber vor allem auch davon abhängen, wie wir gemeinsam als Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Kunden an der Idee des Dottenfelderhofes arbeiten. Dazu möchten wir Sie als Kunden und/oder Mitglieder der Landwirtschaftsgemeinschaft immer wieder aufs Neue einladen.

—Barbara Denneker

Land vom Land

50 Jahre nach der Gründung der Betriebsgemeinschaft Dottenfelderhof ist es vollbracht. Ein weiterer Meilenstein in der Geschichte des Dottenfelderhofes sichert langfristig die Forschung, Ausbildung und Züchtung im Bereich der Ökologischen Landwirtschaft auf dem Dottenfelderhof.

Unser 50jähriges Jubiläum wurde gekrönt mit der Übergabe der Gründungs-urkunde der „Dottenfelder Bodenstiftung für die Ausbildung, Erforschung und Erprobung biologisch-dynamischen Landbaus“ durch Regierungspräsidentin Brigitte Lindscheid am 12. September und dem anschließenden Verkauf von 143 Hektar Boden des Landes Hessen an diese neu gegründete Stiftung am 25. Oktober.

Diese landwirtschaftlich genutzten Grundstücke in Bad Vilbel sind seit 1979 im Eigentum des Landes Hessen und seitdem an die Landbauschule Dottenfelder Hof e.V. verpachtet.

“Mit dem Flächenverkauf an die Dottenfelder Bodenstiftung sorgen wir dafür, dass zukunftsweisende Forschung, Ausbildung und Entwicklung durch die Landbauschule langfristig möglich ist und sichern damit ein Fundament der Ökologischen Landwirtschaft in Hessen“, betont Landwirtschafts- und Umweltministerin Priska Hinz.

Im Kaufvertrag ist festgehalten, dass die Felder für den Zeitraum von 60

Jahren ausschließlich in biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise bestellt und mit einem Flächenanteil von 30 Prozent allein zu ihrer Forschung und Erprobung genutzt werden dürfen. So werden die Flächen von der neu gegründeten Stiftung und der Landbauschule langfristig im öffentlichen Interesse genutzt.

Seit Beginn der Bewirtschaftung 1968 strebten die Bewirtschafter*innen des Hofes danach, den ihnen anvertrauten Boden aus Verkauf und Spekulation herauszunehmen und ihn in gemeinnütziges Eigentum als generationenübergreifendes Gut zu überführen.



Die Bodenstiftung Dottenfelderhof gewährleistet nicht nur, dass im Interesse der Allgemeinheit Methoden der ökologischen Landwirtschaft entwickelt werden, sie sichert auch die Schätze, die in den 50 Jahren biologisch-dynamischer Bewirtschaftung am Hof entstanden sind: Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und eine gepflegte Kulturlandschaft.

—Margarethe Hinterlang

Geschafft!

An einem wunderschönen Spätsommertag machten wir uns zu einem Spaziergang auf, um die Flächen zu umwandern, welche die Betriebsgemeinschaft zwar schon lange bewirtschaftet, doch die wir nun erst in unsere vollständige Obhut bekommen.

Hinterm Stall begleiteten uns zunächst die Kühe auf den Weiden, in der Hecke bimmelten die Glöckchen der Schafe und an der Nidda bewunderten wir des Bibers Werk—und überlegten, welche Bäume wir hier besonders schützen wollen. Wir bogen vor dem Sportplatz ab, dann Richtung Dortelweil, wo eine frisch gepflanzte Lindengruppe die Radwegkreuzung gestaltet. Wieder entlang der Nidda bis zum Windrädchen hatten wir einen schönen Blick auf das lichte Auenland. Ganz anders die Stimmung im dichten Eichenwäldchen, dessen alte Eichen Pionier Dieter Bauer seit einem halben Jahrhundert beobachtet. Über die Bahn, durch die in diesem Jahr erweiterte Obstanlage und den kurzen steilen Hang hinauf, wo der Fuchs sich so gerne sonnt, zum Himmelacker bot sich uns ein ganz anderes Bild, eben wirklich dem Himmel etwas näher. Wir wechselten über die Bundesstraße, um auch den zweiten großen Teil unserer Flächen abzuschreiten. Wind blies uns um die Nase, der Boden schwerer, ein ganz anderes Ortsgefühl: Oberfeld, Heide, Lehmkaute und die dazu gepachteten Flächen Windfang und Wolfsacker mit dem unglaublich weiten Blick zum Taunus und zum Vogelsberg. Ein stärkendes Picknick im Schatten der üppigen, von den Pionieren angelegten Hecke ließ das letzte Stück Weg im Fluge vergehen: Sehr spannend, die dichte Angrenzung an das Wohngebiet „Lehmkaute“. Zwischen Eigenland und neuem Bodenstiftungsland wiederum entlang einer unserer ältesten Hecken schlossen wir die Umwanderung bei der Feldscheune ab.

Es ist ein Gefühl von Beglückung, ja auch Stolz, solch ein wunderschönes Land in die Obhut anvertraut zu bekommen.



—Irina Vortmann

2018 in Gartenbau und Landwirtschaft

2018 war ein Jahr mit einer großen klimatischen Herausforderung. Wie viele Bäuerinnen und Bauern in Deutschland hatten wir mit extremer Trockenheit zu kämpfen, mit niedrigeren Erträgen, ratlos auf der Weide suchenden Kühen und erheblichem Aufwand damit, unsere Flächen zu bewässern.

Ein Jahr wie dieses bringt uns stärker ins Bewusstsein, wie sehr uns Vielfalt, Zusammenarbeit und die intensive Pflege der Bodenfruchtbarkeit tragen: durch die Vielfalt unserer Kulturen auf dem Acker schmerzt der Ernteausfall bei einer Frucht nicht so sehr, die Kooperation mit Landwirtkolleg*innen hat uns geholfen, unsere Kühe gut über den Hitzesommer zu bringen und die biologisch-dynamische Pflege hat einen fruchtbaren Boden entstehen lassen, der viele Widrigkeiten eines heißen trockenen Jahres besser puffern kann.

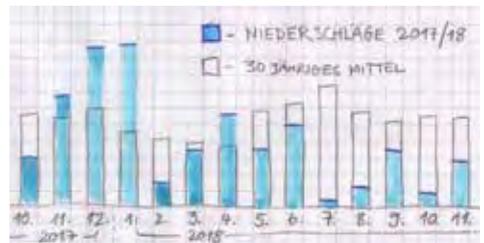
Getreide

Reichlicher Regen in den Wintermonaten 2017/18 sorgte dafür, dass wir trotz der extremen Trockenheit in diesem Sommer und Herbst relativ gute Erträge beim Getreide ernten durften. Besonders die Erträge beim Roggen und Winterweizen waren im Gegensatz zu denen vieler Kolleg*innen erstaunlich gut. Hier kommen uns auch die auf dem Dottenfelderhof für den Ökoland-

bau gezüchteten Sorten zu Gute, die auf ausgeglichenes Wachstum und stabile gute Erträge selektiert sind. Mit ihrer Fähigkeit tief zu Wurzeln, holen sie sich das aus dem Boden, was sie brauchen.

Neben der Wahl passender Sorten und der Pflege der Bodenfruchtbarkeit erleben wir vor allem auch die biologisch-dynamischen Spritzpräparate Hornmist und Hornkiesel als Möglichkeit, die Pflanzen in ihrem Wachstum zu begleiten und Witterungsextreme zu harmonisieren. Der Hornmist bildete dieses Jahr besonders einen Gegenpol zu den starken gestaltenden, reifen den Kräften von Sonne und Wärme. Die Hornmistspritzungen halfen, die Pflanzen länger im Wachstum zu halten und die Verbindung der Wurzel mit dem Boden zu fördern.

Die Hitze hatte auch etwas Gutes: Sie entschleunigte die Getreideernte—wo sonst Tag und Nacht geerntet wird, konnten und mussten Matthias König, Sören Claasen, Danel Fernandez und Luciano Arangoitia sich nun Zeit lassen. Wir mussten auch kein Getreide



Die Wasserreserven unserer Böden sind nach der Rekordtrockenheit aufgebraucht. Wir hoffen dringend auf einen nassen Winter. Vielleicht spannen ja auch Sie die Regenschirme mit einem Lächeln auf und teilen unsere Erleichterung, wenn es endlich regnet.

nachtrocknen und unsere Spezialkulturen wie Leinsamen, Leindotter und auch Kräutersamen konnten an der Sonne trocknen. Das Getreide wuchs allerdings nicht so hoch wie sonst, und so ernteten wir ein Drittel weniger Stroh als in anderen Jahren, müssen also beim Einstreuen unserer Ställe gut haushalten.

Futter

Der erste Aufwuchs brachte eine reiche Heuernte, denn Luzerne und Gräser profitierten von der reichlichen Feuchtigkeit aus dem Winter. Beim Ackerfutter, das wesentlich tiefer wurzelt, als die Wiesen, gab es noch einen mäßigen zweiten Schnitt, vom Grünland konnten wir allerdings nichts mehr ernten.

Zum Glück haben wir neue Wiesen- und Weideflächen in Bischofsheim pachten können und es entstand eine neue Partnerschaft mit einem Ökolandwirt in Niederdorfelden zusätzlich zu unserer bewährten Futter-Mist-Kooperation mit dem Luisenhof. Wir mussten so zwar weite Strecken fahren, um Futter herbeizuschaffen, konnten unsere Tiere dadurch aber ganz gut versorgen. Für die Zukunft haben wir durch diese Flächen auch eine solidere Futtergrundlage, die uns die Möglichkeit eröffnet, mehr von unseren Kälbern auf dem Hof groß zu ziehen.

Feld- und Feingemüse

Die reichlichen Niederschläge des Vorjahres, die bis Januar die Böden gut versorgten, führten zu einem späten und ungewöhnlichen Beginn der



Warum unser Brot nicht immer gleich ist

Jedes Jahr gibt es witterungsbedingt Qualitätsunterschiede bei dem Getreide, das wir für unser Brot anbauen. Deshalb ist eine gute Kommunikation zwischen Backhaus, Mühle und den Landwirt*innen so wichtig. Je nachdem ob es ein nasses oder trockenes Jahr war, gehen die Brote zum Beispiel besser oder nicht so gut auf. Wir backen, wenn die neue Ernte kommt, viel Probe und können dann handwerklich reagieren, indem wir z.B. den Anteil des Sauerteiges im Brot erhöhen, die Stehzeiten oder die Teigfestigkeit variieren. Denn so wichtig die Getreidequalität ist, die Menschen, die jede Nacht im Backhaus backen, sind es, die das i-Tüpfelchen bei der Qualität setzen. So können wir jedes Jahr aufs Neue—mit dem immer etwas anderen Mehl—richtig gutes Brot backen.

—Michael Pein ist Bäcker und mahlt unser Korn zu Mehl.



Essen wie die Landwirte

Den Speiseplan für die Küche zu machen, ist immer ein große Freude—wir können aus dem Vollen schöpfen, von frischem Gemüse über Eier und Quark bis zur eigenen Hirse stehen uns die besten Zutaten zur Verfügung.

Die Idee, für die Café-Gäste einfach genau das zu kochen, was auch auf dem Buffet für die Mitarbeiter steht, bringt den ganzen Dottenfelderhof quasi als Mikrokosmos auf Ihren Teller: ab und zu Fleisch, vorwiegend Rindfleisch und dabei oft Hackfleisch oder Gulasch von unseren langjährigen Milchkühen, viel Gemüse und dazu Salat, der zumindest im Sommer morgens frisch geerntet wurde.

Einen Unterschied gibt es dann allerdings doch zum Mitarbeiteressen: die Landwirtschaftsportionen sind fast doppelt so groß wie im Café.

—Barbara Denneler

Kartoffelsaison: im sehr nassen, kalten März legten wir die Kartoffeln zunächst mit der Hand in die Erde. Nach der Riesen-Kartoffelernte des Jahres 2017 gab es in diesem Jahr eine mengenmäßig kleine Ernte mit vielen Kartoffelkäfern und Pflanzen, die viel weniger Kartoffeln bildeten. Viele konnten nur nach Beregnung geerntet werden, weil die Erde durch die extreme Trockenheit zu hart war.

Richtig Freude machten unserem Feldgemüsebauern Friedwart Marquart die Süßkartoffeln, die er im ersten Jahr angebaut hat.

Die Beregnung ist arbeits- und stromintensiv und ersetzt doch keinen Regen. Denn eine künstliche Beregnung ist nur halb so wirkungsvoll für das Pflanzenwachstum wie die gleiche Menge Regen. Aber dennoch sind wir für diese Technik dankbar, denn ohne die Beregnung aus unserem Bewässerungsteich wären die Ernteauffälle dramatisch gewesen—auf einer nicht zu beregnenden Möhrenfläche z.B. blieben von 600 Kilo Ernte nur 30 Kilo vermarktfähige Möhren. Glück im Unglück auf unserem Gemischtbetrieb: die nicht für den Verkauf bestimmten Möhren, Rote Bete und Kartoffeln bereichern jetzt die knappere Futterration unserer Tiere.

Im Feldgarten können wir dank eines eigenen Brunnens sehr gut beregnen—so fielen die Erträge von Erdbeeren, Buschbohnen, Salaten, Spinat, buntem Mangold, Buschbohnen und all den anderen Feingemüsen zufriedenstellend aus. Mit der Hitze erschienen jedoch

neue Schädlinge und Krankheiten, die unseren Gärtner*innen Lukas Vogel, Stefanie Brinkmann, Susanne Seeburger und Leo Di Ciaccio neben der schweißtreibenden Arbeit zu schaffen machten.

Bienen und Hummel erfreuten sich sehr an der neuen Pfefferminz—Kultur, die schnell in Blüte schoss und bevölkerten den Feldgarten mehr denn je.

Wie gut, dass Lukas Vogel im Gewächshaus extra viel mit Stroh gemulcht und die neue Beregnungstechnik darauf so erfolgreich gewirkt hat! So waren die Tunnel plastik- und fast unkrautfrei, die Arbeit im schwülen Klima reduziert und die Ernte beachtlich: neben Tomaten und Zucchini erfreuten wir uns besonders an den Früchten der samenfesten gehaltvollen Sorte Arola—ein echtes Gurken-Geschmackserlebnis in jedem der 4.800 geernteten Stück.

Obst

Keine Fröste in der Blütezeit und zahlreiche Insekten sorgten bei den Obstbäumen für eine optimale Befruchtung und damit für frohe Hoffnung bei unseren Obstbauern Albrecht Denneler und Hossein Gaffarey, die sich in guten Erträgen bei Süß- und Sauerkirschen, Pfirsichen, Pflaumen, Zwetschgen, Birnen und Äpfeln bis in den Herbst hinein erfüllt hat. Leider fielen viele Äpfel des überreichen Behangs durch die Trockenheit früh vom Baum. Die neuen Kühllager für die Äpfel sind dennoch gut gefüllt und die neue Sortier- und Reinigungsmaschine, die für große

Arbeitserleichterung sorgt, lässt die Obstbauern auch nach Abschluss der Ernte strahlen.

Mit dem Knacken der reichen Ernte an Walnüssen beginnt bald eine richtige Winterarbeit ...

Marmelade, Tomatensauce und Co.

Barbara Denneler, Romka Nagorsky, Paula Frenzel und Erika Vaskova aus der Hauswirtschaft haben so viel eingemacht, dass die Gläser knapp wurden—Tomatenpasata, Apfelmus, Aufstriche und Marmeladen für das ganze Jahr reihen sich nun im großen Einmachkeller der Hofgemeinschaft.

Im Ende liegt der Anfang

Zwei Erntefeste gibt es auf dem Dottenfelderhof—eines nach der Getreideernte, wenn der Sommer am heißesten ist und wir unter der Erntekrone die turbulentesten Erntetage des Jahres mit Tanz und Gesang feiern. Beim Zweiten lassen wir, wenn es kühler wird, besinnlich bei Kaffee und Kuchen das Gärtnerjahr vom Setzen und Säen zur steten und der saisonalen Ernte Revue passieren.

Wir werten dann nicht nur unsere Erfahrungen mit Erntemengen und Witterungsverlauf aus, sondern auch weitere Fragen: War das Saatgut passend für unseren Standort? Sollten die Reihen in den Kulturen enger oder breiter werden? Welches Gemüse lieben unsere Kund*innen, welches kaufen sie nicht so gern ... Und schon beginnt die Planung für das neue Anbaujahr.

—Margarethe Hinterlang

Bundesförderpreis Ökologischer Landbau

Mit dem Bundespreis Ökologischer Landbau 2018 würdigt das Bundesministerium sowohl unsere Bemühungen, neue Wege in der Züchtungsforschung für biologisch-dynamische Sorten zu gehen als auch das besondere Konzept des Dottenfelderhofs, das auf einem landwirtschaftlichen Betrieb landwirtschaftliche Forschung und Praxis auf einzigartige Weise vereint. Der Preis ehrt insbesondere das Lebenswerk von Dr. hab. Hartmut Spieß und Dieter Bauer, die die Züchtungsforschung auf dem Dottenfelderhof aufgebaut haben.

Danke, lieber Fritz



Wie eine Glocke lag im August der Abschied von unserem größten Gemüsegeldarbeiter über dem Hof. Fritz, unser Pionier in der Ackerarbeit mit Pferden und mit 28 Jahren das vielleicht älteste tätige Arbeitspferd überhaupt, musste eingeschläfert werden, als ihn eine fortschreitende Knochenerkrankung zu sehr quälte. Mit Gutmütigkeit, Einsatzwillen und seiner besonderen Ausstrahlung hat er den Weg frei gemacht für die jüngeren Pferde, die jetzt nach ihm weiter unsere Gemüseäcker mit Ihrer Arbeit beleben.

Getreidezüchtung

Unter den extremen Bedingungen dieses Trockenjahres konnten die Züchter*innen gut auf Trockenresistenz und Widerstandsfähigkeit der Pflanzen selektieren. Der Winterweizen erzielte gute Ergebnisse, was den starken Winterniederschlägen zu verdanken war. Hier wurden zwei neue Zuchtstämme beim Bundessortenamt zur Zulassung angemeldet. Übrigens kostet diese 3-jährige Prüfung für eine Sorte rund 25.000 €! Neu erwarten wir die Zulassung von Curier—einem TOP Winterweizen. Der Winterroggen kam mit der Witterung nicht gut zurecht. Wir sind gespannt, ob drei neue Populationen im kommenden Jahr gut einschlagen. Die im Frühjahr gesäten Hafer und Sommerweizen litten allerdings sehr stark unter der anhaltenden Trockenheit. Wegen der geringen Saatguterträge konnten keine neuen Kandidaten beim Bundessortenamt angemeldet werden—50 kg pro Sorte werden gebraucht. Unsere Strategie, gegenüber den Folgen der Klimawandels Viellinensorten (Populationen) zu entwickeln, hat sich in diesem Jahr beim Getreide einschließlich Mais bewährt. Das stimmt uns zuversichtlich.

Ein Wort noch zu unserem Dauerdüngungsversuch: Die Kompostvarianten zeigten in diesem extremen Trockenjahr, dass eine gute Versorgung mit organischer Substanz die Wasser- und Nährstoffnachlieferung sichern hilft. Das Feldfutter reagierte darauf mit 18% höheren Erträgen.

—Hartmut Spieß

Verbundenheit mit den Herzen, im Geiste und im Tun

Heike Blanck und Volker Kenner sind seit zwei Jahren Mitglieder der Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof. Seit sie ins Rhein-Main-Gebiet gezogen sind, sind sie mehr und mehr ins Hofleben eingetaucht.

Wir kommen an in Frankfurt, in Bad Vilbel, am und auf dem Dottenfelderhof. Zuerst waren wir froh in der Nähe zur Wohnung einen Hof gefunden zu haben, auf dem wir qualitativ beste Ware einkaufen konnten. Schnell genossen wir das Angebot des Hof-Cafés und verbanden das Einkaufen immer häufiger mit einer kleinen Pause.



Heike bei der Himbeerernte

Begeistert vom Angebot, dem Betrieb und den Menschen auf dem Hof, kamen Fragen zu den Ursprüngen, den Zielen und der Geschichte in uns auf. Bis zum Beitritt in die Landwirtschaftsgemeinschaft (LWG) vergingen nochmals einige Monate. Mehr und mehr Kontakte wurden geknüpft und schließlich ergab sich die Möglichkeit, auf dem Hof mitzuhelfen.

Die Veranstaltungen, die der Hof anbietet, öffneten uns die Augen für die Vielfalt der Hofprozesse. Die Podiumsdiskussion mit den Gründern des Hofes im Jubiläumsjahr legte interessante Facetten der Entwicklung auf.

Mit einem Lesekreis begann schließlich der Einstieg in die Geisteswelt des Rudolf Steiner und somit auch in die Ideenwelt der biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

So spannt und spinnt sich weiter ein Netzwerk mit Menschen vom Hof und außerhalb, verbunden mit den Herzen, dem Geiste und im Handeln. Für uns ein großer Gewinn an Lebensqualität, Sinnhaftigkeit und Lebensfreude.

Wir sind dankbar über die offene Aufnahme und die Möglichkeiten der Teilhabe am Hof. Wenn wir auch nur einen klitzekleinen

Beitrag zur Fortentwicklung des Hofes beitragen können, sind wir sehr erfüllt.

—Heike Blanck und Volker Kenner

Von den Weiden und aus den Ställen

Wir wollen eine Landwirtschaft mit Tieren. Die Beziehung von Mensch zu Tier, eine intensive Begegnung mit den Haustieren ist uns dabei tagesin tagaus Herzensanliegen und Herausforderung. Auf den nächsten Seiten nehmen wir Sie einfach einmal mit in unsere Ställe.

Früh am morgen, der Tau glitzert im Feldgarten auf dem Weg zum Hühnermobil. Jürgen Feller macht einen Routinegang durch den mobilen Stall. Er geht behutsam um die Hühner herum, die im Sand baden, beobachtet, wer noch hoch oben auf den Stangen sitzt, sich nicht an das Futter traut, kontrolliert die Temperatur der Füße eines Huhnes. Die Tiere lassen sich in ihrem

Rhythmus gar nicht stören. Jürgen hat statt auf mehr Technik auf mehr Mensch-Tier-Beziehung gesetzt und diese Idee ganz konkret in der täglichen Routine im Hühnerstall verankert. Die Bezirksveterinärin war erstaunt bei einem Besuch: so eine zahme Herde hat sie noch nie erlebt.

Nach dem Frühstück wird es laut: Sarah Göbel füttert die Mastschweine. Die Ferkel stehen in einer Reihe am Trog, schmatzen mit Begeisterung und von hinten sieht man alle Ringelschwänzchen intakt. Der zusammen mit einer Tierschutzorganisation gebaute Außenstall bietet den Jungtieren frische Luft, Tageslicht und lässt sie den Wechsel der Jahreszeiten erleben. Sie sind stundenlang in den spannenden Wühlarealen mit ihrer Nase beschäftigt und haben viel Platz zum Toben. Das schmeckt man auch an der Theke.





beginnt das Abschlecken, Pflegen und Spiel. Ein Kalb fordert seine Mama zum Spiel auf, ein anderes weicht einer Kuh, die von seinen Späßen genug hat. Zwei Kälber kommen neugierig zu uns, lassen sich kraulen. Unsere Jungtiere gedeihen. Und für diese Stunden entsteht hinterm Kuhstall ein Raum, in dem wir unserer Herde etwas zurück schenken.

—Lilja Sidora

Um die Mittagszeit stehen die Kühe im Stall und fressen. Eine große Verantwortung, die wir hier für sie übernehmen: Denn zwei Drittel ihres Futters können sie nicht selbst auf der Weide selektieren, sondern bekommen sie von uns in den Stall gefahren. Matthias König steht auf dem Futtertisch und zählt: eins, zwei, drei, vier. Da ist für Milchkühe auf den meisten Betrieben Schluß. Aber Matthias zählt weiter: fünf, sechs, zwölf, ..., 17. So viele verschiedene Arten Kräuter, Gräser und Klee bzw. Luzerne finden sich in dem Ackerfutter, das er speziell für unsere Böden und unser Klima zusammengestellt und erprobt hat. Das heißt, die Kühe fressen im Stall eine Mischung, die fast so vielfältig ist wie auf der Weide.

Es ist fünf Uhr Nachmittag, die Sonne scheint sanfter, der Tag atmet aus. Ich bringe die Mamakühe wie jeden Morgen und Nachmittag nach dem Melken mit ihren Kälbern zusammen. Die Kühe stehen entspannt da, kauen wieder, während die Kälber genüsslich trinken. Wenn der Hunger gestillt ist,



Laden und Café

Der sicher für viele unserer Gäste traumhafte Sommer hat auch uns im Café eine sehr gute Saison beschert.

Manchmal stapelten sich allerdings Geschirrberge, die Spülmaschine wurde dadurch auch nicht schneller und es blieb uns nichts anderes übrig, als freundlich lächelnd unterzugehen.

Aber, und das ist eine sehr gute Nachricht: Unser Bebauungsplan wartet im Regierungspräsidium Darmstadt nur noch auf die finale Unterschrift, der Auftrag für das neue Ladengebäude wurde bereits vergeben, wir rechnen kühn mit dem Baustart im kommenden Frühjahr, einem Umzug des Ladens noch vor dem Hesttag (Juni 2020) und sind bereits in den Startlöchern mit der Planung zum Umzug des Cafés in den jetzigen Laden.

Dabei soll das gar nicht in erster Linie größer werden! Unser Anliegen an dieser Stelle ist es, weiterhin Ort zu kurzer Rast bei Ihrem Einkauf zu sein und für Begegnung mit dem, was die Gemeinschaft des Dottenfelderhofes bewegt, so nah vor den Toren Frankfurts biologisch dynamische Landwirtschaft zu betreiben. Außerdem werden Fachgruppen, Ausbildungsseminare, Tagungen in diesen neuen Räumlichkeiten gepflegt werden. Da sitzen Sie dann zum Beispiel mit einem Getreidezüchter, einer Landwirtin und einer Wissenschaftlerin an einem Tisch.

—Das Hofcaféteam

Im Schulbauernhof Landwirtschaft erleben

Auch in diesem Jahr konnten über 5000 Kinder, Jugendliche und ihre Familien bei Veranstaltungen des Schulbauernhofes tief ins Hofleben eintauchen.

Mehr als 200 Schulklassen haben mit uns den Stall ausgemistet, unsere Kälber versorgt, Kartoffeln gelegt und geerntet, Getreide gesät und aus der Ernte Brot gebacken. Wir haben Guy Sidora gefragt, wie er für die vielen Stadtkinder wieder eine Brücke zum Ursprung ihrer Lebensmittel schlägt.

Was liebst Du besonders an der Landwirtschaft?

Guy Sidora: Am meisten liebe ich die Art der Arbeit in der Landwirtschaft. In allem, was wir hier tun liegt Rhythmus, vom großen Rhythmus der Jahreszeiten, bis zum ganz kleinen, fast musikalischen Rhythmus meiner Muskeln, während ich ausmiste.

Zwischen dem Leben auf dem Bauernhof und dem Leben der Kinder, die den Schulbauernhof besuchen, liegen oft Welten. Wie schlägst Du da die Brücke?

Guy: Dieser Rhythmus in meiner Arbeit ist etwas, an das die Kinder anknüpfen können. Sie erleben ja auch einen gewissen Rhythmus in ihrem Tagesablauf oder auch in der Musik, die sie hören.

Und auf einmal haben wir eine Erfahrung gemeinsam.

Das ist wichtig, wenn wir in die für sie so fremde Welt eintauchen. Die Kinder „wissen“ zwar aus Büchern, was eine Kuh ist, aber sie haben sie vielleicht noch nie erlebt. Wenn wir unter einander eine Verbindung geschaffen haben, z.B. über Musik, entsteht sofort Vertrauen. Darauf kann ich dann aufbauen, wenn wir gemeinsam im Kuhstall arbeiten.

Woran erkennst Du, dass Du die Kinder inspirieren konntest?

Guy: Bei den kleinen Kindern versuche ich vor allem Momente des Staunens zu schaffen. Wenn die ganze Gruppe auf einmal still ist, mit der Aufmerksamkeit in den Fingerspitzen, die frisch

gemahlenes Mehl bewundern, dann ist der Tag gelungen. Die älteren Schüler*innen nehmen sich oft ein Brot oder einen Liter unserer Milch mit nach Hause, weil ihnen unser Frühstück so gut geschmeckt hat. Nicht selten sehen wir uns auch schon am nächsten Wochenende wieder, wenn sie ihren Eltern stolz den Hof zeigen, der ihnen irgendwie an einem Vormittag ganz vertraut geworden ist.

Über die eigene Wahl der Nahrungsmittel und über die Liebe zu diesem Hof beginnt für viele Kinder ein Weg dahin, sich in der Landwirtschaft beheimatet zu fühlen und selbst Verantwortung tragen zu wollen dafür, was für eine Landwirtschaft gemacht wird.

— *Guy Sidora*



Züchtung ist Zukunft

Der Dottenfelderhof ist einer der wenigen Höfe, auf dem schon von Anfang an die Züchtungsarbeit innerhalb der Fruchtfolge direkt auf den Äckern des Betriebes mit stattfindet, ganz in den Betrieb hineingeflochten ist. Wir haben die Züchter*innen nach ihrem Ansporn für diese wichtige Arbeit gefragt.

"Drei Fragen haben mich hierher geführt: Die nach der Herkunft der Lebensmittel, die Auswirkungen ihrer Erzeugung auf die Umwelt und wie man sie nachhaltiger gestalten kann."

— Bettina Scherrer

"Wichtig ist mir bei meiner Arbeit, Pflanzenvielfalt zu erhalten und Sorten für eine nachhaltige Landwirtschaft zu entwickeln. Unser Mais z.B. kann im Gegensatz zum Hybridmais Jahr für Jahr geerntet und wieder gesät werden."

— Carl Vollenweider

"Wichtig ist mir, den ökologischen Landbau voran zu bringen und einen Gegenpol zur konventionellen Züchtung zu schaffen."

— Stefan Klause



"1981 haben wir zusammen mit der Betriebs-
gemeinschaft entschieden, dass wir uns der Saat-
gut- und Züchtungsforschung widmen müssen,
wenn wir die Eigenständigkeit im Hinblick auf die
Verfügbarkeit von Saatgut und geeigneten Sorten
für den bio-dynamischen Landbau sichern wollen.
Das ist zur Lebensaufgabe geworden, die wir mit
Freude nach wie vor erfüllen."

—Hartmut und Regine Spieß

"Es ist spannend neue Kreuzungen
anzulegen, die Pflanzen daraus jahre-
lang zu beobachten, zu selektieren, zu
analysieren bis zur Anmeldung beim
Bundessortenamt."

—Lilla Szabo

"Es ist mir wichtig, die Pflanzen immer
mehr als Lebewesen kennen und ver-
stehen zu lernen und angemessen mit
ihnen umzugehen. Ich versuche dabei,
immer offen für Neuentwicklungen
und -entdeckungen im Lebendigen zu
sein."

—Christoph Matthes

"Züchtung ist für mich ein gegenseitiges
Lehren und Lernen mit der Pflanze. Ich versuche
einen für den Bio-Landbau idealen Hafer-Typ
herauszuarbeiten. Gleichzeitig zeigt mir der
Hafer immer neue Facetten. Dadurch verändern
sich meine Vorstellungen, alte Ideen
werden angepasst."

—Ben Schmehe



Herzlichen Glückwunsch zum 80. Geburtstag, Dieter!

Der Blick für die ganze Pflanze

Dieter Bauer ist einer der Pioniere der biologisch-dynamischen Gemüse-züchtung. Hier spricht er mit **Johanna Fellner**, die seinen Bereich jetzt übernimmt, über Pflanzenzüchtung früher, heute und in die Zukunft hinein.

Woher nehmt ihr die Geduld für die züchterische Arbeit?

Dieter Bauer: Aus der Ungeduld. (lacht)

Johanna Fellner: Ja, das klingt unlogisch, aber es ist so. Für mich kommt es auch aus einem Drang: Dem Drang, eine Grundlage für gute Lebensmittel zu haben. Wenn ich weiß, ich brauche das, wir brauchen das als Menschen, dann kann ich Jahrzehnte daran arbeiten.

Dieter: Die Geduld muss aus der Einsicht kommen, dass es eben alles nicht so schnell geht. Und die kommt aus der Erfahrung, oder?

Johanna: Ja, mein Ziel ist es ja nicht, möglichst schnell eine Sorte anzumelden, sondern mit den Pflanzen in einem Prozess zu sein. Es geht um die Entwicklung des Menschen und der Pflanze.

So lange das meine Grundlage ist, stellt sich die Geduldsfrage nicht so. Man braucht ja allgemein für züchterische Fragen eine ganz andere Ruhe als beim einfachen Anbau und es ist ein Genuss für mich, so auf die Pflanzen schauen zu dürfen.

Was waren die großen Herausforderungen damals als die Züchtungsarbeit auf dem Dottenfelderhof begann?

Dieter: Unsere Fragen gingen zu der Zeit immer in die Zukunft. Der Krieg war noch nicht so weit in der Vergangenheit und es ging uns immer wieder darum, wie es nach der Katastrophe weitergehen konnte.

Schon in den 70er und 80er Jahren gab es immer wieder Gärtnertreffen mit der Frage: wie kommen wir zu biologisch-dynamischem Gemüsesaatgut? Die Hürden waren vor allem finanziell, aber auch beim Staat gab es kein Verständnis für die Bedeutung samenfester Sorten. Doch wir ließen uns nicht beirren. 1984 bildeten die Gärtner den „Initiativkreis für Gemüsesaatgut aus biologisch-dynamischem Anbau“, der sich seitdem regelmäßig zwei Mal im Jahr getroffen hat.

Am 21.10.1988 gingen wir dann als eine Gruppe von Züchtern zum Bundessortenamt in Hannover, um über Möglichkeiten zu verhandeln, wie wir unsere Sorten anmelden könnten. Man hatte dort Sorge, dass viele kleine Züchtungsinitiativen die Prüfverfahren des Amtes zu kompliziert machen würden. Doch dann plötzlich, ganz am Ende des Gespräches, zeigte sich ein Weg, wie wir unsere Sorten in den Verkehr bringen konnten: Das Bundes-

sortenamt sagte zu, dass „Standard-saatgut“ in kleinen Einheiten gehandelt werden kann. Zur selben Zeit begann Thomas Heinze in Bingenheim den Saatguthandel aufzubauen.

Bald war allerdings klar, dass wir eine professionelle Züchtungsarbeit auf den Höfen nur mit finanzieller Unterstützung von außen schaffen können. So wurde 1994 der gemeinnützige „Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen

Gemüse-zucht“ gegründet. Die gemeinnützige Treuhand Bochum legte zu fast gleicher Zeit den Saatgutfonds auf, um Spenden für die Züchtung zu sammeln.

Diese Momente, wo man gegen Widerstände nicht ankommt und denkt, es ist unmöglich und sich dann doch die Türen öffnen, aufgrund einer Gruppe von Menschen,

die wirklich etwas wollen, da kann man nur dankbar sein, dass man Teil von so etwas sein konnte.

Wenn eine Gruppe Menschen wirklich etwas will, öffnen sich Türen und die Sache bekommt Rückenwind.

Vor welchen Herausforderungen steht die Züchtung heute?

Johanna: Der Unterschied zwischen konventioneller Züchtung und unserer biologisch-dynamischen Arbeit müsste viel markanter sein, als er es heute ist. Wir sollten nicht versuchen „so gut“ zu sein wie die konventionelle Züchtung und vor allem der Ertragsstärke der konventionellen Sorten hinterher eifern. Aus dem biologisch-dynamischen

Gedanken könnten wir eigentlich Vorreiter sein mit unseren ganz eigenen Kriterien. Wir wollen doch Ernährungsqualität und lebendige Pflanzen.

Wir wissen schon viel darüber, wie wir diese entwickeln können, aber wir haben noch keine überzeugenden Strategien für den Anbau auf den Höfen. Es kann sein, ich habe ganz besondere, schmackhafte Sorten, aber sie entsprechen äußerlich nicht den Marktanforderungen, liefern eben nicht gleiches Kaliber, Spitzenertrag. Diese Kriterien entsprechen eigentlich auch gar nicht den Pflanzen, aber sie bestimmen eben heute, ob ein Landwirt eine Sorte anbauen und dann auch erfolgreich vermarkten kann. Wie kriegen wir das in Zukunft im Anbau zusammen, unser Wissen um Qualität und Geschmack und die Markt- und Kundenerwartungen?

Und ich hoffe, dass es uns gelingt, vor allem auch die Kulturen wie den Kohl zu schützen, wo die Gefahr so groß ist, dass es bald nur noch Saatgut gibt, das mit der CMS-Technologie hergestellt wurde und nicht nachbaufähig ist.

Dieter: Das ist in der Tat eine riesige Herausforderung, man kann sich gar nicht vorstellen, wie das ohne viel größere Bemühungen abgewehrt werden kann. Das Problem liegt auch in der Geschichte der Demeter-Bewegung

begründet: Damals war für uns alle klar, Hybridzucht ist kein Weg für biologisch-dynamische Bauern. Und dennoch haben wir die Grenze im Verband nicht klar gezogen, der Anbau von Hybrid Sorten wurde nicht in den Demeter-Richtlinien verboten. All diese Jahre, in denen wir Hybriden angebaut haben, anstatt weiter mit den samenfesten Sorten zu arbeiten, die sind jetzt für uns verlorene Zeit.

Wie kriegen wir das in Zukunft im Anbau zusammen, unser Wissen um Qualität und Geschmack und die Markt- und Kundenerwartungen?

Dieter's Rodelika ist in ganz Deutschland, und weit darüber hinaus, bekannt. Johanna, worauf möchtest Du in 30 Jahren besonders stolz sein?

Johanna: Wichtiger als eine „eigene“ Sorte ist es mir, dass es mit der biodynamischen Züchtung weitergeht, dass es auch

in 30 Jahren noch Menschen—vielleicht sogar noch mehr Menschen—geben wird, die wirklich mit den Pflanzen arbeiten. Ich hoffe, dass es eine größere Vielfalt gibt und nicht nur Ertrag, Ertrag, Ertrag zählt, sondern vor allem die Ernährungsqualität.

Außerdem ist es mein Bestreben, die Züchtung innerhalb des gesamten Betriebsorganismus zu sehen. Das geht hier auf dem Dottenfelderhof besonders gut, weil Züchtung, Landwirtschaft und Gartenbau so eng ineinander greifen. Es stellt sich mir zur Zeit besonders die Futterfrage der Tiere, denn ohne ihren Dünger kann ich kein gutes

Gemüse anbauen, aber biologisch-dynamische Klee- oder Luzernesorten haben wir noch nicht.

Dieter, was macht Johanna, die jetzt Deinen Bereich weiterführen wird, so wie Du, und was macht sie ganz anders?

Dieter: Das wird sich im Laufe der Jahrzehnte herausstellen. Es ist für Johanna ein ganz anderer Ausgangspunkt. Ich habe anfangs nebenbei, wirklich nebenbei Selektion gemacht — und habe gesehen, dass da etwas bei rausgekommen ist, dass das geht. Inzwischen ist längst klar, dass die Züchtungsarbeit auf dem Dottenfelderhof professionell gemacht wird.

Johanna: Ich mache sicher dies und das anders. Aber vor allem bin ich heute dankbar für die Zeit, in der wir gemeinsam arbeiten können.

Mir ist ein großes Licht aufgegangen, als Dieter und ich in diesem Herbst zusammen durch die Bestände gegangen sind: Beim Selektieren guckt Dieter nicht nur auf die Einzelmerkmale wie Blattstellung oder Strunklänge. Sondern es gelingt ihm, zuerst und vor allem die ganze Pflanze anzuschauen, und erst als Resultat des Gesamtblickes die Einzelmerkmale zu erfassen. Diesen Blick für die ganze Pflanze, den möchte ich immer weiter üben.

—aufgeschrieben von Lilja Sidora

Johanna Fellner mit blühenden Zuchtmöhren



Dottenfelder Lieblingssorten

Als wir unsere Züchter*innen nach ihren Lieblingssorten fragten wurde bald eins klar: die Liebe zu den Pflanzen wächst in der engen Zusammenarbeit mit Ihnen. Da wird schnell jede Sorte auf ihre Weise zur Lieblingssorte. Hier kommt eine kleine Auswahl ihrer Lieblinge.

Weißkohl Dowinda



Schon während meiner Ausbildung lernte ich die Weißkohlsorte Dowinda kennen. Sie setzt sich durch ihren hochrunden Kopf von allen anderen Weißkohlsorten ab. Damals fand ich es sehr praktisch, diese Köpfe in Kisten zu packen, denn durch die längliche Form passen mehr Köpfe in eine Kiste. Außerdem schmeckt dieser Kohl auch roh!

Dowinda ist gut lagerfähig, so begleitete sie mich während meiner Lehre den ganzen Winter beim Kohlputzen, was durchaus sehr langwierig werden kann.

Ich vermehre Dowinda für die Bingenheimer Saatgut AG. Nach der langen Winterpause, die der Kohl im Kühlhaus macht, wird er wieder gepflanzt, treibt aus und blüht! Nicht nur die Insekten freuen sich über die feinen gelben Blütenchen, auch die Gärtner*innen, die fast nie ihr Gemüse blühen sehen.

Der Kohl bildet Schoten, in denen sich kleine braune runde Samen befinden. In jedem dieser Samen steckt schon die nächste Kohlpflanze. Für mich ist dies ein unglaubliches Wunder, was im Innern der Pflanzen geschieht. Dowinda war die erste Sorte, an der ich diese Entwicklungsschritte bewusst verfolgte und wo sich viele Fragen zu Kulturpflanzen aufgetan haben. Seitdem habe ich sie unglaublich gerne und freue mich, dass ich sie von Dieter Bauer in der Erhaltungszucht übernehmen darf. Ich wünsche mir, dass es sie noch lange geben wird.

—Johanna Fellner

Speisemais Roter Columbus

Mein Lieblingsmais ist der ‚Rote Columbus‘. Seine Vorfahren soll Christoph Columbus von seiner zweiten Amerikafahrt nach Europa mitgebracht haben. Über Slowenien und Süd-Baden ist er dann zu uns auf den Dotti gekommen...

Der ‚Rote Columbus‘ hat große Kolben mit einer wunderschön dunkelroten Farbe. Noch wachsen die Pflanzen ziemlich wild und reifen recht spät ab. Gerne würden wir aus der Population einen qualitativ hochwertigen Speisemais entwickeln, wenn wir die notwen-

digen Gelder für die Qualitätsuntersuchungen akquirieren können. Für die nächsten Jahre wird der ‚Rote Columbus‘ eine schöne Herausforderung für uns Maiszüchter bleiben.

—*Carl Vollenweider*

Cherrytomate „Philamina“



Philamina zeichnet sich aus durch kleine, rote, knackig-frische Früchte von süßem, harmonisch-mildem Geschmack. Diese sind wunderbar platzfest. Sie besitzt feste, gefiederte Blätter. Die ganze Pflanze ist fein strukturiert und hochgradig widerstandsfähig gegen die Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*). Philamina ist somit hervorragend geeignet für den Anbau im Freiland oder auf dem Balkon. Viele werden sie bereits aus unserem Jungpflanzenverkauf kennen.

Sie ist in 10-jähriger Züchtung entstanden und wurde in diesem Jahr, 2018, neu zugelassen. Erfreulicherweise kam schließlich diejenige Linie zur Sortenanmeldung, welche 2010 auf Anregung von Dieter Bauer eine Behandlung durch „Wintereingrabung“ der Samen erfahren hat.

Ihr Name hat einen doppelten Ursprung. Sie stammt in einer Elternlinie von Philovita F1 ab, einer vitalen, resistenten aber wenig schmackhaften Sorte. Ziel der Kreuzung mit Zuckertraube war es, in der neuen Sorte die Vitalität der Philovita mit einem angenehmen, harmonischen Geschmack zu verbinden. Um diese Eigenschaften erkennbar werden zu lassen, fiel die Wahl auf den wohlklingenden, lautmalerisch passenden Namen Amina. Mit der Vorsilbe „Phil“ wurde die Verbindung zur einen Elternlinie erkennbar gehalten, mit der die Tomate ihre Vitalität gemeinsam hat.

Erst nachdem so der Sortenname Philamina entstanden war, wurde mir die weltweite Verbreitung und Bedeutung von Amina als Frauennamen bewusst: Amina, die Frau des Friedens, der Harmonie, der Sicherheit. Amina, die Mutter des Propheten.

—*Christoph Matthes*

Kartoffel „Dottenfelder Novira“

Essen Sie genauso gerne Kartoffeln wie ich? Dann sollten Sie einmal die Neuzüchtung „Dottenfelder Novira“ probieren. Wegen der Trockenheit wird nur eine kleine Menge im Laden zu haben sein.

Gezüchtet habe ich sie, um eine geschmackvolle Kartoffel mit hoher Widerstandsfähigkeit gegenüber der Kraut- und Knollenfäule verfügbar zu haben. Sie steht jetzt beim Bundessortenamt in der Zulassung.

—*Hartmut Spieß*

Hafer für den Ökolandbau

Ich kann eigentlich nicht von einer bestimmten Liebessorte sprechen. Als Züchter ist man natürlich auch immer mit den Schwächen einer Sorte vertraut und wir Menschen sind oft so gestrickt, dass wir besonders auf diese achten. Der Hafer als solches ist mir durch die langjährige, intensive Beschäftigung schon ans Herz gewachsen.

Mir ist das Thema Gesundheit sehr wichtig und das Thema taucht beim Hafer immer wieder auf, angefangen bei der deutlich höheren Blattgesundheit im Vergleich zu den anderen Getreidearten, seiner guten Vorfruchtwirkung und nicht zuletzt der gesundheitlichen Wirkung von Hafer in der Ernährung. Das kann jede nachvollziehen, die Hafer mal für eine Zeitlang zum ersten Grundnahrungsmittel macht.

—Ben Schmehe

Winterweizen Graziaro



Was soll einen Weizen auszeichnen, den der Bauer gerne anbaut? Er muss hohen Ertrag und hohe Backfähigkeit haben und gesund sein. Das alles hat Graziaro, aber er hat auch Schwächen. Mit seinem langen Stroh fällt er gerne

einmal um, zum Beispiel bei starken Gewittern. Dennoch haben wir ihn nicht verworfen, denn er ist unsere schönste Sorte mit praller Ähre und strahlender Kupferfarbe und diese Qualität zeigt sich auch in der hohen Ernährungsqualität.

—Hartmut Spieß

Futtergerste CAYU



Bei der Gerste ist die mehrzeilige Futtergerste CAYU etwas ganz besonderes, da sie die erste zugelassene Wintergerstensorte aus biodynamischer Züchtung ist. Mich begeistert die Gerste vor allem durch ihre vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten (z.B. Futter-, Speise- und Braugerste).

Außerdem ist sie eine der ältesten Kulturpflanzen, die von vielen Geschichten umgeben ist. Zum Beispiel schenkte laut der griechischen Mythologie die Göttin Demeter die Gerste den Menschen als Nahrungsmittel und um den Ackerbau zu lernen.

—Kathrin Buhmann

Der Dottenfelderhof in der Welt: Bericht aus Nepal

„How are you?“, „My name is Rita—I am working on this farm.“ Voll neugierigem Stolz begrüßten uns die Arbeiterinnen der Farm des Medizin Bhudda auf Englisch—das erste halbe Jahr Bildungsprojekt auf der biologisch-dynamischen Kräuterfarm in Nepal war offensichtlich erfolgreich verlaufen!

Die Zusammenarbeit von oneworldalc. in Nepal, dem Teeimporteur „Emport“ bei Köln und dem Dottenfelderhof trägt in einem neuen Projekt mit der sequa GmbH, einer weltweit tätigen Entwick-

lungsorganisation, Früchte. Im dreijährigen Bildungsprojekt werden neben Kenntnissen in Englisch, Buchhaltung—und damit Schreiben, Rechnen und Umgang mit Computern—auch die Grundlagen des ökologischen, besonders des biodynamischen Landbaus und Erste Hilfe (der nächste Arzt ist 2 Stunden zu Fuß entfernt) vermittelt.

Die 10 Frauen und zwei Männer nutzen freudig diese Bildungsmöglichkeit, denn sie konnten bislang höchstens vier Jahre zur Schule gehen. Mit dem Bildungsprojekt hat sich auch ihr Status verändert. Sie verdienen jetzt ihr Geld als Angestellte und nicht mehr als Tagelöhner*innen. Bald können sie auf anderen Höfen Nepals ihre Kenntnisse im Ökolandbau weiter geben.

Was für ein Wandel!



Ebenfalls Teil des Sequa-Projektes ist der Einsatz junger Expert*innen in Gurkha. So leben und arbeiten junge Demeter Landwirt*innen für ein halbes Jahr mit auf der Farm. Sie lernen nicht nur Leben und Landwirtschaft von einer gänzlich anderen Seite der Welt kennen, sondern können mit ihren Fähigkeiten behutsam die landwirtschaftlichen Methoden dort weiter entwickeln.

Bettina Scherrer und Ole Rennstich waren die Ersten, die sich auf den weiten Weg nach Gurkha gemacht haben. Sie haben Schulungsmaterialien erstellt

und einen großen nepalesisch-internationalen Kurs auf der Farm vorbereitet—d.h. Schulungsräume, Toiletten und Küchen mit gebaut, die Lebensmittel für 40 Menschen organisiert, die alle in verschiedenen Läden gekauft und zur Farm getragen werden müssen...

Nun sind zwei weitere junge Landwirt*innen dort und ich freue mich schon darauf, sie vor Ort zu besuchen: sie haben viel Saatgut mitgenommen und schon einen Gemüsegarten angelegt. So können Sie die Arbeiter*innen und sich selbst mit Gemüse versorgen, welches in Nepal teuer ist und Saatgut für die Menschen in den umliegenden Dörfern gewinnen—in Nepal ein kost-

bares Gut. Clara und Daniel bereiten mit der Erfahrung von Ole und Bettina nun den zweiten Kurs in biodynamischer Landwirtschaft und Permakultur vor.

In der Zeit danach werden sie den Anbau von Leguminosen ausprobieren, versuchen, die Mulchmethoden und

die Hacktechnik zu verbessern und die Arbeiter*innen in den Trocknungsprozessen schulen, so dass sie diese danach selbstständig übernehmen können. Wunderbare Entwicklungen also.



Bitte unterstützen auch Sie das Projekt durch den Kauf der wohl-tuenden Aryveda-Tees, die fair und nachhaltig bis zur Verpackung in Nepal produziert werden. So wird es uns hoffentlich möglich, auf Dauer gute Arbeitsplätze für die Kinder von Kolpana, Gita, Urmina und allen anderen Arbeiter*innen zu schaffen.

—Margarethe Hinterlang

SWG Dottenfelderhof KG

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel
 Tel.: +49 (0) 6101 5296-20
 Fax: +49 (0) 6101 5296-22
 info(at)dottenfelderhof.de

Dottenfelderhof Laden oHG

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel
 Tel.: +49 (0) 6101 5296-25
 Fax: +49 (0) 6101 5245-73
 laden(at)dottenfelderhof.de

Holzofenbäckerei Dottenfelderhof GbR

Spendenkonto der Landbauschule:
 Sie finden uns im Internet unter www.dottenfelderhof.de

Forschung & Züchtung

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel
 Tel.: +49 (0) 6101 129 934
 Fax: +49 (0) 6101 5245-65
 forschung(at)dottenfelderhof.de

Landbauschule Dottenfelderhof e.V.

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel
 Tel.: +49 (0) 6101 5296-18
 Fax: +49 (0) 6101 5245-89
 lbs(at)dottenfelderhof.de

Anfahrtskizze:**Impressum**

Fotos: Guy Sidora, Andrea Gallehr, Sabine Dechant, Demeter Felderzeugnisse
 Margarethe Hinterlang
 Luftbild: Reinhard Lübbert
 Gestaltung: Lilja Sidora
 Text: Margarethe Hinterlang, Lilja Sidora, und wie angegeben
 Druck: Lokay Druck, umweltfreundlich gedruckt mit Pflanzenölfarbe auf FSC-Papier aus vorbildlicher Forstwirtschaft.



**Mein ist der Morgen in den Wäldern.
Die Stille, die von Sternen fällt.
Die erste Spur hin zu den Feldern.
Und ich erschaffe mir die Welt.**

—Eva Strittmatter