



Dottenfelder Weihnachtsbrief 2012

Dottenfelder Weihnachtsbrief 2012


Dottenfelder-
hof

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

gerade ist der erste Schnee auf unsere Felder gefallen und Weihnachten ist deutlich näher gerückt. Eine gute Zeit, um auf das vergangene Jahr zu schauen und die reiche Ernte in den vielen Bereichen des Hofes zu würdigen.

Es gab viel Grund dankbar zu sein im Jahr 2012 und wir sehen nun mit Zuversicht auf das nächste Jahr. Dass das so ist, liegt auch an den Menschen auf und um dem Dottenfelderhof. Ihnen ist dieser Weihnachtsbrief gewidmet.

Wir treffen auf den nächsten Seiten neue Gesichter auf dem Hof und hören, was sie dazu motiviert, hier zu arbeiten. Wir schauen in die verschiedenen Unterrichtsräume des Dottenfelderhofes - von 20 Quadratmetern bis zu 200 Hektar groß - und sprechen mit den jungen Menschen, die mit der biologisch-dynamischen Landwirtschaft einen fruchtbaren Weg in die Zukunft gestalten wollen.

Es ist auch Platz zum Genießen auf diesen Seiten. Wir möchten mit Ihnen den Zauber unserer Winterzeit teilen: Wir stellen unsere Weihnachtsspiele vor, 12 Dinge, die uns in der kalten Zeit glücklich machen, Gedanken zu den Rauhreifnächten und das Rezept für eine wärmende Dottenfelder Wintersuppe.

Wir wünschen eine gesegnete Weihnachtszeit und einen guten Anfang all Ihrer und Eurer Saaten im neuen Jahr.

Im Namen der Hofgemeinschaft Dottenfelderhof

Margarethe Hinterlang und Lilja Otto

Das landwirtschaftliche Jahr auf dem Dottenfelderhof

Als die Hackfrüchte und das Obst geerntet und in der Scheune waren, lud Albrecht Denneler zum Hack-Frucht-Cafe. „Wir wollen die Ernte nicht nur in Kilo einfahren, sondern heute noch einmal in der Erinnerung ernten. Denn wenn man beim Ernten nicht Erfahrungen mit erntet, fängt man im nächsten Jahr wieder bei null an.“ So eröffnete Albrecht die Runde und was folgte war ein Überfluss von ‚Gefruchtetem‘.

Gemüse und Obst

Das Kartoffeljahr beginnt mit unseren Pommes-Fritz. Unser Arbeitspferd Fritz bereitet den Boden im Feldgarten für die Frühkartoffeln Solist und Agila. Diese wurden von den Landbauschülern von Hand gelegt und sie waren in diesem Jahr sehr ertragreich. Über das Jahr verteilt bauen wir dann 16 Sorten an: frühe, mittlere und späte Kartoffeln, jeweils als festkochende, vorwiegend festkochende, auch rotschalige und mehlig kochende. Unser Ziel ist eine lange Verfügbarkeit eigener Kartoffeln und dieses Jahr konnten wir auch wirklich die letzten eigenen Lagerkartoffeln anbieten, bis die ersten Frühkartoffeln zum Hoffest kamen.

Der Bericht der Hauswirtschaft lenkt unseren Blick von der Erde in den Himmel und zeugt von einem einschneidenden Ereignis im Frühjahr: Paula Frenzel berichtet, dass für den Hof zwar viel Erdbeermarmelade, aber leider keine Pfirsiche, keine Sauerkirschen, keine Süßkirschen und kaum Zwetschgen eingekocht werden konnten - denn es gab fast keine. Ein später, heftiger Frost

hat uns im April überrascht und viele Obstblüten zerstört. Bei den Äpfeln konnten wir dabei eine interessante Dynamik beobachten: Bäume, die im letzten Jahr sehr reichlich getragen hatten, waren gegen den Frost am empfindlichsten. Andere Sorten, die 2011 keine so reichliche Ernte gebracht hatten, hatten mehr Kräfte zur Verfügung, um den Elementen zu widerstehen und so haben wir zum



**Die Gärtnerinnen und Gärtner:
Albrecht Denneler, Denis Lau, Rosa Bennemann,
Susanne Seeberger, Judith Peuling, Anne Apfel,
Michael Hackmayer, Wolfgang Simon
und (nicht abgebildet) Andrea Bach.**

Beispiel viele wunderschöne Äpfel der Sorten Boskoop, Pinova, Pilot und Goldparmäne geerntet.

Gefreut haben wir uns über eine Kultur, die uns besonders am Herzen liegt: die Pastinake. Die haben wir zum ersten Mal in größerer Menge angebaut, auch für den Großhandel. Wir haben vor allem 2 Sorten der Bingenheimer Saatgut AG angebaut: die schlanke, butterfarbene Aromata und die wohlgeformte Halbblange Weiße. Dabei gibt es, wie bei jedem Neuanfang, viel zu lernen. Der Großhandel denkt noch, Pastinaken wären Möhren und schickt schon mal eine Lieferung unserer schönsten Wurzeln zurück, weil Pastinaken einfach nicht dieselbe Form wie Möhren haben wollen. Auch beim Arbeitsschutz mussten wir dazu lernen: Die Blätter der Pastinake sind phototoxisch, das heißt, es kann beim Jäten im Pastinakenfeld zu Hautverbrennungen kommen, wenn man sich nicht richtig anzieht. Unser Pastinaken-Anbau ist also noch im Werden und ihr wunderbarer Geschmack feuert uns an, nicht locker zu lassen.

Im Feldgarten wuchsen wieder viele verschiedene Gemüsesorten und Kräuter. Darunter waren auch schöne Salate aus eigener Anzucht, die bis spät in den Herbst im Laden und auf den Märkten glänzten. Mit 8 kg pro m² schenkten uns die Tomaten im Folienhaus einen ordentlichen Ertrag. Sie waren bis zum Schluss gesund, bis Anfang November konnten wir ernten. „Das habe ich hier zum ersten Mal erlebt, dass Tomaten so lange gesund bleiben können im Kalthaus,“ staunt unser neuer Gemüsegärtner Michael Hackmayer.

Einen Schlüssel zu diesem Erfolg kann man in der Pflege finden: Vier mal während der Saison wurde im Tomatenhaus unser Kieselpreparat ausgebracht, das Formkräfte und Reife unterstützt. Außerdem kamen alle Tomatenpflanzen aus eigener Anzucht. Dreiviertel der Tomaten waren samenfeste Sorten und wir haben damit sehr gute Erfahrungen gemacht.



**In diesem Jahr gab es Dottenfelder Blumensträuße aus dem Feldgarten. „Ich wollte früher nur das anbauen, was man essen kann. Ich hätte nie gedacht, dass ich mal Blumen anbaue. Aber ich habe gelernt: Blumen sind zwar nichts zum essen, aber etwas fürs Herz.“
Michael Hackmayer**

Lieblingsrezept: Pastinaken-Senfsuppe



Aus meinem Kochbuch „Pastinaken - zurück zu den Wurzeln“ habe ich für Sie ein winterliches Rezept rausgesucht. Denn was wärmt und nährt unseren Körper und unsere Seele in der kalten Jahreszeit mehr als eine leckere, heiße Suppe? Der Knoblauch und die Senfkörner unterstreichen dabei die aromatische Seite der Pastinake. Nichtsdestotrotz ist diese Suppe etwas für „Fein“-Schmecker. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine genussvolle Weihnachtszeit!

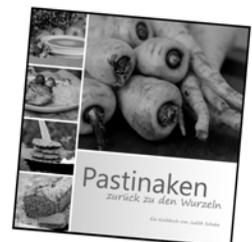
Judith Schake, Arbeitskreis für Ernährungsforschung, www.ak-ernaehrung.de

Zutaten für 4 Personen: 700 g Pastinaken, 1 Zwiebel, etwas Butter oder neutrales Öl, 1 l Gemüsebrühe, 1 TL Koriander, gemahlen, ½ TL Kurkuma, ½ TL Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, frisch gemahlen, 150 ml Schlagsahne, 1 TL Senfkörner, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Sonnenblumenöl

Die Pastinaken und die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Fett erhitzen und Pastinaken und Zwiebel darin andünsten. Die Brühen zugießen und Gewürze hinzugeben. Zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Den Topf vom Herd ziehen, das Ganze fein pürieren und die Sahne dazugeben. Nochmals kurz erhitzen und abschmecken.

Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden, mit den Senfkörnern in heißem Sonnenblumenöl anrösten, bis die Körner springen. Über die Suppe geben und sofort servieren!

Pastinaken - zurück zu den Wurzeln
erhalten sie für € 9,80 in unserem
Hofladen und im Käseladen.



Eine üppige Möhrenernte, reichlich Zuckermais, leuchtende Kürbisse übergroße Sellerie und unser Liebling - die rote Beete - runden das Erntejahr ab. Bei 0,5°C im Kühlhaus dauert der Winterschlaf des Lagergemüses bis ins nächste Frühjahr. Und aus der Kette „bestellen, waschen, sortieren, verkaufen, zubereiten, genießen“ kommen uns dann die unterschiedlichen Fähigkeiten der Früchte entgegen: Die Möhre weckt uns im Kopf und in den Sinnen auf und die rote Beete stärkt uns seelisch.

Getreide und Futterbau

„Die Getreideernte lief sehr gut. Wir sind geradewegs in ein großzügiges Trockenloch gekommen und konnten so in einem Rutsch alles ernten,“ erzählt Matthias König. „So schnell ging es noch nie. Auch das Stroh Abfahren und das Mist Streuen - den Mist aus unserem Tiefstall bringen wir direkt nach der Ernte auf die Felder - ist ganz optimal gelaufen“, bekräftigt Anna-Lena Wölfert.

Die beiden fassen das Ackerbau-Jahr wie folgt zusammen: Vom Wetter her hat es einfach gepasst. Und wir haben gut zusammengearbeitet, sind während der ganzen Erntezeit Hand in Hand gegangen. So konnten wir uns gegenseitig stützen und alles ging fix, weil wir Spaß an der Arbeit hatten. Die Leute aus dem Stall haben dieses Jahr auch viel bei der Ernte geholfen und das war eine besonders schöne Erfahrung in dieser anstrengenden Zeit. Die Getreideerträge lagen bei einem guten Durchschnitt.

Sorgen gab es natürlich auch. Das Frühjahr war kühl und launisch. Wir hatten die Kühe schon seit ein paar Wochen auf den so ersehnten Weiden. Doch dann gab es einen Kälteeinbruch und wir mussten sie noch einmal für zwei lange Wochen in den Stall holen, weil draußen bei den niedrigen Temperaturen nichts nachwuchs.

**Unser hofeigenes Mehl:
am Hof gezüchtet, angebaut, geerntet,
gereinigt, gemahlen und verpackt.**



Und so ging es mit dem Wetter dann auch erst mal weiter. An Pfingsten hatten wir zwar 6 Tage lang Sonnenschein. Danach hat es aber so oft geregnet, meist jeden zweiten Tag, so dass wir bis Ende Juli gar kein Heu machen konnten. „Oh je, haben wir am Ende auch etwas zu fressen für die Kühe im Winter?“ haben wir uns da schon mal gefragt.

Es ist erstaunlich, dass es trotzdem mit der Ernte gut ging, denn als es endlich aufhörte zu regnen, war ja auch das Getreide reif und wir mussten die beiden größten Arbeiten im Jahr parallel bewältigen.



Trotz des schwierigen Heuwetters sind die Qualitäten am Ende gut geworden. Das war nur möglich, weil wir zu jeder Tages- und Nachtzeit an einem Strang gezogen haben. Das zeigt sich in der Qualität.

Das spät geschnittene Wiesenheu enthält weniger Eiweiß, das unsere Milchkühe aber dringend im Futter brauchen, damit sie optimal versorgt sind.

Ausgleichen können wir das dieses Jahr durch Luzerneheu. Das wird bei uns nur morgens zwischen halb sieben und halb acht, solange gerade noch etwas Tau drauf ist, gewendet. Und abends nach der Dämmerung bis ca. zwei Uhr nachts fahren wir es dann ein. Tagsüber darf man es eigentlich nicht mal scharf angucken, weil sonst die Blätter als nahrhaftester



Teil zerbröseln und auf dem Acker bleiben.

Der viele Regen im Frühsommer hatte dann doch auch für die Kühe etwas Gutes: Die neu angesäten Luzerne- und Klee grasflächen, die die Futtergrundlage für die nächsten zwei Jahre bilden, sind so gut wie selten zuvor angewachsen, weil sie reichlich Wasser hatten.

Jetzt, da alles eingefahren und das Wintergetreide für das nächste Jahr gesät ist, kommt die Zeit, in der wir Maschinen reparieren, Ersatzteile austauschen und hier und da geschweißt und getüftelt wird.

Es wächst viel Brot in der Winternacht
weil unter dem Schnee frisch grünet die Saat;
erst wenn im Lenze die Sonne lacht,
spürst du, was Gutes der Winter tat.

Und deucht die Welt dir öd' und leer,
und sind die Tage dir rau und schwer:
Sei still und habe des Wandels acht -
Es wächst viel Brot in der Winternacht.

Friedrich Wilhelm Weber

Züchtung

Bei der Züchtung dauert es von der Saat zur Ernte mindestens zehn Jahre. So lange braucht es, um eine neue Sorte aus einer einzelnen Ähre zu entwickeln. Dieses Jahr war es gleich dreimal so weit: Drei neue für die biologisch-dynamische Landwirtschaft gezüchtete Weizensorten wurden beim Bundessortenamt angemeldet. Und die Weizensorten Helios und Luxaro sowie der Roggen Firmament wurden zur Erhaltungszucht registriert.

Unsere Züchter sind also geduldig und darüber hinaus sind sie Organisationsgenies. In diesem Herbst haben sie wieder erfolgreich 17.000 verschiedene Parzellen angelegt und dabei oft in jeder Reihe einer Parzelle eine andere Ähre ausgesät.

Die zahlreichen Gemüsesorten, die Christoph Matthes und Dietrich Bauer und sein Team züchten und pflegen, haben sicherlich über das Jahr auch den Weg auf Ihren Teller gefunden, zum Beispiel die aromatischen Tomaten und die beliebten Rodelika Möhren.

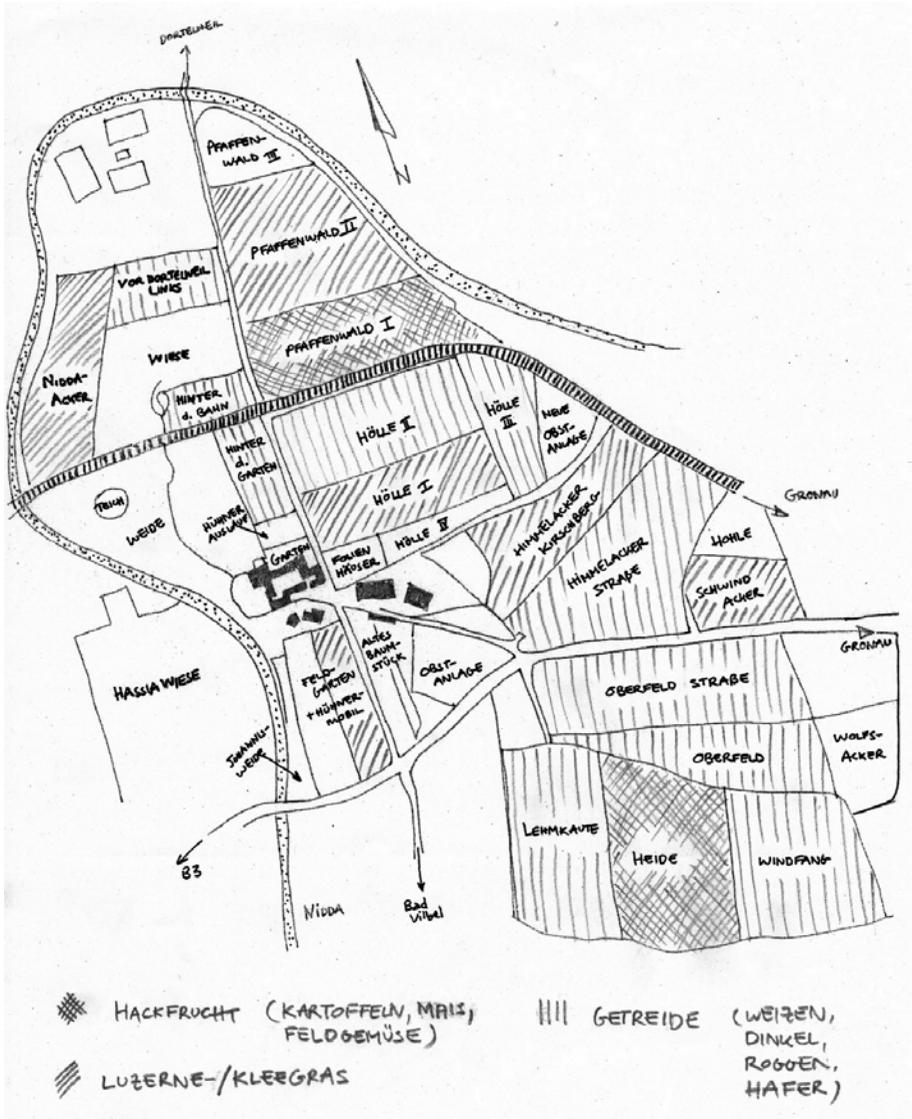
Kann die Züchter da noch etwas überraschen?

Dass es mit dem Bau der Saatguthalle noch im November losgehen konnte, das war die schönste Überraschung des Jahres - mehr dazu auf Seite 20.

Erster Spatenstich der neuen Saatguthalle am 22. November 2012



Felderkarte mit den Kulturen für 2013



Unsere Flurkarte zeigt Ihnen, was im nächsten Jahr wo wächst; damit Sie wissen, wo's herkommt!

Die wunderschönen Parzellen der Getreidezüchtung liegen dann zum Beispiel direkt links entlang des Feldweges nach Dortelweil.

Biologisch-dynamische Impulse in der Hühnerhaltung

Dieses Jahr wollen wir Sie mitnehmen über unsere neuen Zäune und die Eierleistung hinaus, hin zu den inneren Motiven, die hinter unserer Hühnerhaltung stehen.

Die Idee: Wir gehen davon aus, dass das Wort „Huhn“ nicht nur ein abstrakter Sammelbegriff für bestimmte einander gleichende Vögel ist, sondern ein lebendiges Wesen beschreibt, welches hinter der sinnlichen Welt lebt und die einzelnen Individuen seiner Art wie empfindsame Organe in die Welt streckt. Dieses Gruppenwesen hat sich dem Menschen bewusst angeschlossen und lässt sich durch Zählung und Zucht domestizieren.

Als Resultat geben uns die Hühner viel. Wir schätzen die nahrhaften Eier und das leckere Fleisch, erfreuen uns am bunten Gefieder, am Gackern und Krähen.

Auch auf dem Dottenfelderhof machen wir uns die Leistungsmöglichkeiten der Hühner zu nutze. Wir halten zwei größere Herden mit Hühnern, die das ganze Jahr über Eier legen und schlachten unsere Tiere nach einem Jahr, so dass ihr Fleisch als Suppenhuhn optimale Qualität hat. Schließlich wollen wir unsere Kunden möglichst mit eigenen Produkten versorgen. Außerdem soll die Hühnerhaltung ein sich selbst tragender Bereich des Hofes sein, der auch mit entsprechendem Arbeitsaufwand in die Zukunft entwickelt werden kann.

Was bekommt nun das Huhn von uns? Diese Frage leitet Ansgar Vortman und Jürgen Feller in ihrem Zugang zu den Hühnern. Und sie beantworten sie folgendermaßen: „Unser Team sieht neben den vielen Einrichtungen, die seinem artgerechten Verhalten entgegenkommen, vor allem die Begegnung mit dem Menschen als das an, was das Huhn als Neues gewinnt.“

So war es in diesem Jahr ein Augenmerk, viel Zeit unter den Tieren zu verbringen

Das Hühnermobil wandert in der Fruchtfolge unseres Feldgartens.



und für das Huhn positive Menschenbegegnungen zu gestalten.

Diese Herangehensweise hat Konsequenzen für den Umgang mit unseren Tieren und drückt sich in konkreten Maßnahmen aus:

- ❖ Den Willen des Tieres zu erkennen und ernst zu nehmen, hat zu sehr zahmen Hühnern geführt.
- ❖ Im Stall weichen wir den Hühnern aus und stören sie daher nicht in ihrem Rhythmus von Fressen, Sandbaden, Eierlegen.
- ❖ Wir behüten die Tiere vor Habicht und Fuchs.
- ❖ Gut eingearbeitete Menschen mit einem Interesse an den Tieren betreuen unsere Herden.
- ❖ Wir pflegen auch die schwachen Tiere in der Gruppe. So können sie Zeiger für das Wohlbefinden der ganzen Herde sein.

Ist dann das Jahr einer Herde auf dem Dottenfelderhof zu Ende, gilt es nicht nur die Wirtschaftlichkeit (Eierzahl und Futterverbrauch) zu begutachten, sondern wir forschen nach, mit welchen Empfindungen und Erlebnissen die Begegnung zwischen Legehenne und Mensch in diesem Jahr verbunden war. Hat uns das Huhn zu Recht die Hand gereicht?

Unsere Hühner sind schon von der Straße aus zu sehen. Dass die Tiere auf der weiten ungeschützten Fläche um das Hühnermobil herum grasen mögen, verdanken wir einer Arbeit, die schon fast in Vergessenheit geraten ist: dem Hüten. Die ständige Anwesenheit eines Menschen verhindert Habichtfang und minimiert in der Folge Stresssymptome wie Eierpicken und Federpicken.



Aus dem Stall und von den Weiden

Jetzt wird es bald Weihnachten und alle unsere Rinder sind von den Weiden auf unserem Hof und der „Sommerfrische“ in Gronau und Niederdorfelden in ihre Ställe zurückgekehrt. Auch die Kühe gehen seit Mitte November nicht mehr auf die Weide.

So ist nun Terry, unser schöner Limousin-Bulle, wieder mit einer Rindergruppe im Rinderstall. Er ist inzwischen schon 7 Jahre alt, hat stattliche Hörner und schafft es trotzdem, sich elegant ins Fressgitter einzufädeln. Die Rinder, die mit zwei Jahren zum ersten mal gedeckt werden sollen, gehen als Gruppe zu ihm und so verbringen sie ungefähr drei Monate miteinander.

Den Sommer über ist Terry immer mit einer Rindergruppe in Niederdorfelden auf der „Insel“ an der Mühle. Es sind Flächen des Luisenhofs, eines Demeter-Nachbarbetriebes, mit dem eine Futter-Mist-Kooperation besteht. Eine weitere Rindergruppe von uns ist im Sommer zwischen Gronau und Rendel auf den gepachteten Flächen zu sehen. Und eine dritte läuft hier auf dem Hof: Das sind entweder die ältesten Rinder, die im Laufe des Sommers aufgestallt werden und kalben, oder es ist die jüngste Gruppe, die noch etwas mehr Betreuung mag.

Ungefähr 18 weibliche Tiere werden jedes Jahr von uns aufgezogen und werden, wenn sie das erste mal kalben, bei uns Milchkuh. Für unsere Herde reicht diese Remontierung. Um mehr Tiere aufzuziehen, haben wir bisher leider keinen Platz.



Terry auf der Weide und zu Hause im Stall



Unser immer neues Stallteam wünscht frohe Weihnachten

Für die Kälber, die wir zu Milchkühen heranziehen, wollen wir im nächsten Jahr zur muttergebundenen Kälberaufzucht übergehen. Die Kühe wieder Mamas sein zu lassen und mit ihnen und den Kälbern zu lernen, wie wir das am besten einrichten, das wird spannend.

Sonst ist zum Stall noch zu sagen: Unsere Kühe werden immer noch fleißiger, ohne dass wir wissen warum. Im Schnitt gibt eine Kuh im Jahr 6200 Liter. Wegen der großen Nachfrage kann die Käserei trotzdem nicht immer alle Käsesorten herstellen.

Grüsse von unseren Futterveredlern ...



Was ist biologisch-dynamische Landwirtschaft ?

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft gründet auf Rudolf Steiners „Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ und auf Goethes Methodik einer vertieften Naturerkenntnis. Angeregt von diesen Schriften betrachten Demeter-Bauern ihren Hof als einzigartigen lebendigen Organismus. Durch sensible Beobachtung der Natur soll ein für jeden Standort einmaliges stimmiges Miteinander von Boden, Pflanze, Mensch, Landschaft und Kosmos gefunden und entwickelt werden.

Dabei gestaltet sich mit der diversifizierten Fruchtfolge und dem vielseitigen Viehbesatz ein lebendiger Kreislauf. Der Viehbesatz wird bestimmt durch den für eine nachhaltige Fruchtbarkeit der Felder benötigten tierischen Dünger. Die Tiere werden nach Möglichkeit ausschließlich mit auf dem Hof angebautem Futter versorgt. Großer Wert wird auf eine Tierhaltung gelegt, die dem Wesen der Tiere gerecht wird.

Die Impfung der organischen Düngemittel mit speziellen biologisch-dynamischen Kompostpräparaten und die Anwendung der Spritzpräparate auf dem Acker fördert Qualität und Vitalität von Boden und Pflanzen.

Wie funktioniert der Dottenfelderhof?

Die sozialen Impulse Rudolf Steiners haben auch die Menschen am Dottenfelderhof schon 1968 dazu angeregt, in Gemeinschaft zu arbeiten und zu leben. Dies bildet sich in den Gesellschaftsformen des Hofes ab:

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

Jean-Jacques Rousseau

Die Betreiber/innen des Hofes verstehen sich als treuhänderische Bewirtschafter des Hofes und seiner Äcker und Weiden.

Aus diesem Grund sind die 20 ha eigenen Landes sowie die Gebäude nicht in Privatbesitz. Sie gehören der gemeinnützigen Landbauschule Dottenfelderhof e.V.

Ihre Satzungsziele sind die Praxis und Weiterentwicklung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise auf dem Hof, Ausbildung und Forschung im biologisch-dynamischen Landbau, Züchtungsforschung bei Gemüse und Getreide, die Entwicklung wesensgemäßer Tierhaltung sowie

Umweltbildung in unserem Schulbauernhof und in offenen
Veranstaltungen für Interessierte.

Die Landwirtschaftsgemeinschaft KG bewirtschaftet mit neun Landwirt/innen als Komplementäre und 130 Verbraucher/innen als Kommanditisten gemeinsam den Hof. Die Laden-oHG und das Backhaus arbeiten als Gewerbebetriebe Hand in Hand mit ihr und bilden das finanzielle Rückgrat der Landwirtschaft.

Mittlerweile leben fast 100 Menschen auf dem Hof; er bietet Arbeitsplätze für 160 Menschen. Unsere Arbeitszeiten sind heute so verschieden wie unsere Arbeitsbereiche. Der Hof schläft nie, denn die Bäcker/innen starten oft um 10 Uhr abends, die Menschen im Stall und der Käserei um 5 Uhr früh, die Gärtner/innen um 6 Uhr, die Ladner/innen und die übrige Landwirtschaft um 6.30 Uhr. Da braucht es Feste wie unser Erntefest und den Adventsbrunch, die einmal alle zusammen zu bringen.

“Leben in der Liebe zum Handeln und Lebenlassen im Verständnis des fremden Wollens ist die Grundmaxime des freien Menschen.”
Rudolf Steiner

Einmütigkeit Beschlüsse. Wesentliche Zielsetzungen werden mit den Mitgliedern der Landwirtschafts-gemeinschaft beraten.

Solidarische Landwirtschaft am Dottenfelderhof

Wie funktioniert Landwirtschaft heute?

Wie kann man aktiv am

Dottenfelderhof mitarbeiten?

Sie sind herzlich zu den Treffen der Landwirtschaftsgemeinschaft eingeladen:

2. Februar, 23. März, 23. Juni,

28. September, 16. November

Treffpunkt an diesen Samstag-

nachmittagen um 14.30 ist

der Steintisch in der Hofmitte.

Die einzelnen Arbeitsbereiche organisieren die Zusammenarbeit in wöchentlichen Besprechungen und täglichen Arbeitsfrühstücken. Die Verantwortlichen aller Bereiche - ein Kreis von 25 Menschen - beraten wöchentlich und fassen nur bei

Das Miteinander-Arbeiten-und-Entscheiden ist eine Herausforderung. Uns eint dabei, dass wir biologisch-dynamische Landwirtschaft und was sich daraus an diesem Ort entwickelt, in die Zukunft tragen wollen!

Der Schulbauernhof erweitert sein Angebot ... auch im Winter

Jeden Morgen in der Schulzeit besuchen Schulklassen unseren Hof. Viele Kinder sind begeistert vom „Erlebnis Landwirtschaft“ und nehmen einen intensiven Zugang zu ihrem täglichen Brot mit nach Hause.

Seit September hat unser Schulbauernhof sein Angebot erweitert. Guy Sidora hat seine Schatzkiste voll mit Inspirationen aus Umweltbildung und Theaterpädagogik aus den USA mitgebracht und verbindet sie mit dem Dottenfelder Hofleben. Mit Guy können die Kinder nun im „Club der Bauernhoffreunde“ tiefer ins Hofleben einsteigen. Für Familien bieten wir mehr Nachmittagsveranstaltungen an, bei denen sie den Jahreslauf auf unseren Feldern und Weiden miterleben können.

In den Herbstferien gab es Rübengeisterschnitzen, zu dem wir uns die Rüben direkt vom Feld geholt haben, und im Winter gibt es Sternebasteln bei Kerzenlicht und unsere Jahreszeitenwerkstatt im Advent. Entdecken Sie weitere Überraschungen im neuen Veranstaltungskalender!



Ausbildungen auf dem Dottenfelderhof

*„Der Mensch schaut auf Erden nichts so fest und ruhig an,
als was er in die Hand nehmen und bearbeiten muss.“*

Johann Heinrich Pestalozzi

Ausbildung in allen Bereichen des Betriebes ist einer der Schwerpunkte des Dottenfelderhofes; für viele junge Menschen ist der Hof eine Lebensstation. Zur Ausbildung gehört auch, dass die Meister sie ausbilden wollen. Albrecht Denneler beschreibt das, was ihn motiviert, folgendermaßen: „Ich arbeite gerne mit interessierten Menschen und schätze die Begeisterung der Auszubildenden. Ich fühle eine Verantwortung für die Zukunftsfähigkeit des Berufsstandes. Und es ist etwas Besonderes, bei so einem prägenden biographischen Moment dabei zu sein.“

Staatliche Ausbildung: In allen Bereichen des Hofes

In diesem Jahr machen 7 Lehrlinge ihre staatliche Ausbildung in ganz unterschiedlichen Bereichen des Dottenfelderhofes.

Die Auszubildenden im Laden, der Bäckerei, der Konditorei und drei landwirtschaftliche Lehrlinge besuchen staatliche Berufsschulen im Wetteraukreis oder in Frankfurt.

Berufsbegleitend werden die Käserinnen und Käser bei Kursen des „Verbands für handwerkliche Milchverarbeitung“ zu Hofkäser/innen ausgebildet.



„Der Laden ist besonders. Die Chefs sind menschlich. Sie wollen nicht nur „Boss sein“ sondern wir arbeiten zusammen. Der Kontakt mit den Kunden ist auch viel näher“

**Nils Bradenahl,
1. Lehrjahr, Hofladen**

Freie Ausbildung: Biologisch-Dynamisch von Anfang an

Die praktische 4-jährige Ausbildung findet auf biologisch-dynamischen Höfen statt. Sie beginnt mit einem Orientierungsjahr, auf das eine spezielle Fachausbildung mit thematischen Schwerpunkten aufbaut. Schließlich werden im vierten Lehrjahr die Kenntnisse, insbesondere der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, vertieft. Dazu dient auch die umfassende Jahresarbeit. Im Anschluss an die Ausbildung kann die staatliche Gesellenprüfung abgelegt werden. Das Lernen in der täglichen Arbeit wird durch Lehrlingsabende und monatliche 'Wanderseminare' auf verschiedenen Betrieben ergänzt.

In diesem Jahr lernen 3 Lehrlinge der Freien Ausbildung auf dem Dottenfeldherhof in den Bereichen Ackerbau, Gartenbau und Obstbau. Judith Peuling, Lehrling im Gartenbau erzählt: „Nach dem Abitur kam Gärtnerin werden eigentlich nicht in Frage. Dann ist mir aber schnell klar geworden, dass es genau diese Arbeit ist, die mir richtig Spaß macht, in die ich meine Energie stecken will, weil ich einen Sinn darin sehe. Da wollte ich dann in die Tiefe gehen und Praxiswissen und Hintergrund lernen.“

Die vier Jahre der Freien Ausbildung sind eine Herausforderung und ein Geschenk. Manchmal stoße ich auch an meine Grenzen. Mit den langen Arbeitszeiten und Wochenendseminaren ist es wie ein Schritt in eine andere Welt. Es fehlt mir Raum für Kreativität, um andere Städte, andere Ideen, andere Höfe kennenzulernen. Auf der anderen Seite geht es nicht mehr nach dem Motto „umso früher man einen Abschluss hat, desto besser“. Ich habe wirklich Zeit, mich mit meinen Fragen zu beschäftigen und lerne mit Menschen, die mein intensives Interesse an dieser Arbeit teilen. Es ist genial, was auf den Lehrlingstreffen für Fachgespräche entstehen.

Der Dottenfelderhof ist perfekt für meinen Einstieg, weil der Betrieb so vielfältig ist und ich so viele Menschen treffe.“



**Judith Peuling,
1. Lehrjahr, Gartenbau**

Das Landbauschuljahr: Ausbildung zur Fachkraft für Biologisch-Dynamischen Landbau

Was hat die Anthroposophie mit mir zu tun? Woher kommt meine Motivation, in der Landwirtschaft zu arbeiten? Was sind die biodynamischen Präparate und wie kann ich sie selber herstellen?

Ein ganzes Jahr den eigenen brennenden Fragen zur Landwirtschaft nachgehen, mit anderen in die Gedanken und die Praxis der Bio-Dynamik eintauchen, begleitet von Praktikern, Forschern, Künstlern und im Austausch mit erfahrenen und jungen Stimmen der biologisch-dynamischen Bewegung: Das bietet das Landbauschuljahr am Dottenfelderhof.

Erik Boettcher, Absolvent des Jahreskurses 2011/12 sagt: "Sowohl in den Hintergründen als auch in der Vielfalt der praktischen Ansätze hat mich dieses Jahr bereichert. Jetzt freue ich mich auf meinen eigenen Betrieb."

Unser wunderbarer „internationaler Jahreskurs“ mit Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus Kanada, Brasilien, Tschechien, Norwegen und Deutschland. Alle erhielten Anfang September nach erfolgreicher Abschlussprüfung ihren staatlich anerkannten Titel.



Zum Saatguthallenbau

Seit über 30 Jahren werden auf dem Dottenfelderhof Gemüse und Getreide für den ökologischen Landbau gezüchtet. Lange vor der Debatte um den Einsatz gentechnisch veränderten Saatguts und der Qualität unserer Lebensmittel haben unsere Züchter Dietrich Bauer und Dr. Hartmut Spieß erkannt, wie wichtig samenfestes und dem Standort angepasstes Saatgut für die zukünftige Ernährung der Menschen sein wird. Beharrlich haben sich mit den Züchterfolgen die Zahl der Zuchtplanzenarten und -sorten und der Versuchsflächen gesteigert. Die provisorischen Räume für Lagerung, Bearbeitung und Auswertung wurden immer voller und ungenügender für diese Arbeit.

Mit dem ersten Spatenstich für den Bau unserer Saatguthalle am 22. November ist nun ein lang gehegter Wunsch in Erfüllung gegangen. Die Realisierung des Baus der Saatguthalle schafft die Voraussetzung für die erfolgreiche Fortführung der Getreide- und Gemüsezüchtung auf dem Dottenfelderhof. Gleichzeitig kann ein notwendiger Schritt zur Erweiterung des Spektrums verfügbarer Sorten für den Bio-Landbau umgesetzt werden. Die Erfolgsgeschichte der Bio-Pflanzenzüchtung auf dem Dottenfelderhof lässt sich damit fortschreiben.

Wir freuen uns, wenn Sie den Bau der Saatguthalle oder die laufende Arbeit unserer Züchter/innen unterstützen können. Denn noch fehlen 100.000 € für die Inneneinrichtung, wie Regalsystem und Kühlhaus.

- ❖ Mit einer Spende von 100 € können Sie den Lagerplatz eines Zuchtstammes einer neuen ökologischen Getreidesorte finanzieren.
- ❖ Mit 50 € im Jahr finanzieren Sie den Erhalt einer traditionellen Getreidesorte, um so einmaliges Genmaterial zu sichern.
- ❖ Ab einer Spende von 1000 € empfangen wir Sie zu einer persönlichen Hofführung und im Anschluss zur Käse-Reifepfung.

Helfen Sie uns, Saatgut jenseits von Monsanto und Co. für die Zukunft zu sichern und weiter zu entwickeln!

**So soll unsere neue Saatguthalle aussehen.
Bei Ihren Einkaufsbesuchen können Sie die Baufortschritte beobachten.**



Kurse ohne Unterkünfte sind wie eine Herde ohne Stall

Die Zukunft der Landwirtschaft liegt auch in der Ausbildung. Dieser Aufgabe hat sich die Landbauschule Dottenfelderhof mit einem breiten Angebot verschrieben: Fachschuljahr für biologisch-dynamischen Landbau, Landbaupraktika für Schulklassen und intensive Einführungs- und Fortbildungskurse.

Die Schule in freier Trägerschaft erhält hierfür fast keine staatliche Unterstützung und finanziert sich aus Kursgebühren und Spenden. In diesem Jahr machten Brandschutzauflagen und Hygienebestimmungen einen Ausbau unserer Unterkünfte dringend nötig, wollten wir nicht die Schließung des Schulbetriebes riskieren. Noch fehlen 170.000 Euro zur Finanzierung des ersten Bauabschnitts. In den Räumen, an denen wir zur Zeit bauen, sollen schon im Januar und Februar junge Auszubildende zu den Winterkursen in biologisch-dynamischer Landwirtschaft empfangen werden.

Ihre Spende hilft, dieses Ziel zu erreichen. Die Landbauschule bedankt sich schon jetzt herzlich im Namen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

- ❖ Wenn sieben Menschen je 70 € spenden, kann unser Bautrupps einen ganzen Tag lang das Projekt vorantreiben.
- ❖ Ab einer Spende von 250 € erhalten Sie Inspiration von unserem Senior Dozenten Dieter Bauer: Ein signiertes Exemplar seines Buches *Grundgesten im Pflanzenreich - Beobachtungen an Blüten und Bäumen*.
- ❖ Ab einer Spende von 1000 € empfangen wir gerne die Klasse eines ihrer Kinder oder Enkelkinder zu einem Erlebnistag in unserem Schulbauernhof.

 Ja, ich möchte die Züchtung am Dottenfelderhof unterstützen

Ja, ich möchte die Ausbildung am Dottenfelderhof unterstützen

und ermächtige hiermit die Landbauschule
Dottenfelderhof e.V. von meinem Konto

Vorname, Name
Konto Nr.
bei der
BLZ

Eine Spendenbescheinigung (ab 50,- Euro)
senden Sie bitte an meine Adresse:

Strasse
PLZ, Ort

einmalig den Betrag von Euro _____ abzubuchen.

bis auf Widerruf monatlich Euro _____ abzubuchen.

bis auf Widerruf jährlich Euro _____ abzubuchen.

Datum, Unterschrift

Neue Gesichter am Hof

Seit dem letzten Weihnachtsbrief sind auf dem Dottenfelderhof sechs Kinder geboren. Wir freuen uns mit ihren Familien über Laurenz Nathan Weitzel (17. Dezember 2011), Luisa Solveigh Wehrheim (15. Februar), Emilia Johanna und Sophia Hanna Heimen (9. März), Selene Ferles (3. April), und Noi Anton Klatta (3. November).

Viele Menschen sind auf den Hof gekommen, und haben ihre Kraft, ihre Ideen und ihr Engagement mitgebracht. Einige neue Gesichter wollen wir hier vorstellen.

Familie Hackmayer

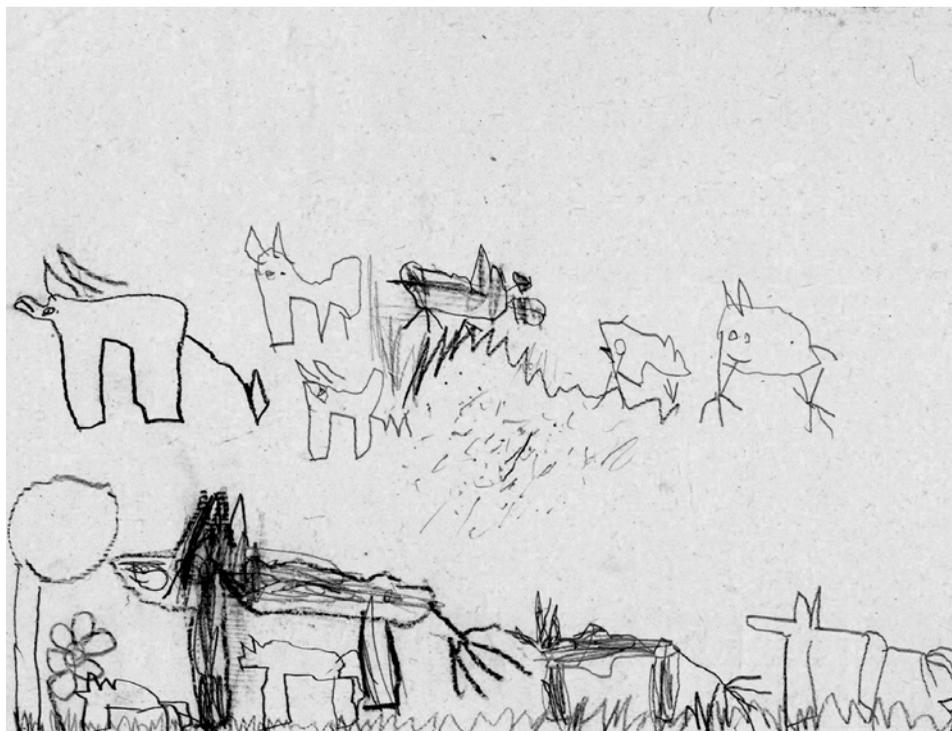
Was hat Euch hierher geführt?

Michael: Ich bin Gärtnermeister im Fachbereich Gemüsebau, verheiratet mit meiner Frau Yiyuan und wir haben zusammen zwei kleine Söhne. Über die Jahre als Familienvater war in mir der Wunsch immer größer geworden, meinen Arbeitsplatz und das Familienleben zusammen zu führen und auf einem Hof zu leben. So hatten wir im Frühling 2011 beschlossen, uns nach einer Hofstelle umzuschauen, wo ein Gemüsegärtner mit Familie gebraucht wird. Über die Auskunftsstelle beim Demeterbund in Darmstadt hatten wir dann die Adresse vom Dottenfelderhof bekommen und uns im Laufe des Sommers erfolgreich beworben. Da der Dottenfelderhof im ökologischen Landbau recht bekannt ist, hatte ich mir auch eine Weiterbildung meiner gärtnerischen Fähigkeiten versprochen.

Yiyuan: Wir hatten uns entschieden, dass ich als Mama zu Hause die Kinder betreue, solange sie noch klein sind. Ich habe meinem Mann gesagt: Dann müssen wir da wohnen, wo Du arbeitest, dadurch sparen wir ein zweites Auto und viel Fahrzeit, so sehen die Kinder den Papa mehr. Dann haben wir angefangen zu suchen.

Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?

Michael: Das kann ich nicht nur auf eine einzige Tätigkeit beschränken, aber ich beobachte gerne meine Pflanzen mit kurzem kontrollierendem Blick bei der täglichen Arbeit. Man hat eigentlich keine Zeit und wirft beim Vorbeigehen einen kurzen Blick auf eine



Seit einem Jahr lebt Elias Hackmayer mit seinen Eltern und seinem Bruder Lukas auf unserem Hof. Er liebt die Tiere sehr. Am liebsten hat er die Kühe, aber er meint, dass er Pferde besser malen kann. Einmal im Schwung, versucht er sich doch an Kühen und malt noch eine Hühnerfamilie dazu.

Kultur. Dieses sekundenschnelle „abchecken“ hat eine spezielle Stimmung, die ich liebe.

Yiyuan: Die Kinder mit dem Bollerwagen durch den Hof ziehen.

Was hilft Dir, immer wieder an Deiner Motivation dran zu bleiben, was gibt Dir Kraft?

Michael: Was mich von Anfang an auf dem Dottenfelderhof begeistert hat, ist die Arbeit des Schulbauernhofs. Wenn ich die Gruppen von Schülern und besonders der Kindergartenkinder auf den Hof kommen sehe, verspüre ich eine tiefe Freude, denn die Kinder sind unsere Zukunft. Kraft und Stabilität gibt mir das regelmäßige Üben von Meditation und Qigong.

Yiyuan: Wenn die Kinder hier Spaß haben, mit anderen Kindern spielen, die Tiere und die Pflanzen streicheln und überall toben.

Was findest Du am interessantesten an Deiner Arbeit?

Michael: Interessant finde ich das Arbeiten in der Gruppe. Das tägliche Kommunizieren, ein guter Informationsfluss, um letztendlich gemeinsam mit den Arbeitskollegen zu einem guten Arbeitsverlauf und einem guten Ergebnis zu kommen. Das ist immer wieder spannend.



Familie Sturm

Was hat Euch hierher geführt?

Michael und Katharina:

Die Idee war, das Notwendige, nämlich Wohnung, Arbeitsplatz und Schule in einem möglichst kleinen Radius zu halten, um mehr Zeit für die Familie zu finden. Die Arbeit sollte nicht irgendeine sein, sondern eine, die Sinn macht. Die Schule sollte nicht irgendeine sein, sondern eine, die Sinn macht. Dass sich dafür idealerweise ein bio-dynamischer

Bauernhof eignet, der eine Waldorf-Schule in seiner Nähe hat, das wissen wir heute, nach einem dreiviertel Jahr auf dem Dottenfelderhof erst richtig zu schätzen. Bevor wir hierher kamen, wussten wir lediglich, dass Demeter-Karotten am besten schmecken und Demeter-Brot am längsten frisch bleibt. Erst hier begannen wir, uns intensiv mit der Anthroposophie auseinanderzusetzen und sind heute sehr dankbar für diesen „Input“. Heute, wo wir die biologisch-dynamische Landwirtschaft aus eigener Anschauung kennen, sind wir überzeugt, dass sie ein nachhaltiger Weg in die Zukunft der Landwirtschaft ist. Ebenso verhält es sich mit der Waldorf-Schule, deren Fächer-Angebot das ganzheitlich bewusste Dasein der Kinder respektiert.



Michael und Katharina Sturm sind mit ihren Töchtern Katharina und Johanna auf dem Hof. Die waren so in ihr Spiel vertieft, dass wir sie nicht vor die Kamera locken konnten.

Lilja Otto und Guy Sidora

In welchem Bereich arbeitet Ihr?

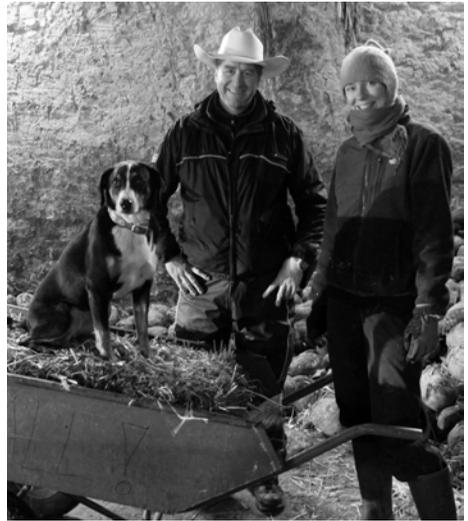
Guy: Ich bin Mitglied des Schulbauernhof-Teams und arbeite in der Landwirtschaft mit. Dabei darf ich Kindern und ihren Familien neue Türen zu unserem Hofleben öffnen.

Lilja: Ich bin für die Kälber verantwortlich und arbeite für den Jahreskurs der Landbauschule.

Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?

Lilja: Mit einer Karre voll Heu durch den Stall zu den Kälbern laufen, das macht mich jedes Mal glücklich. Ich liebe es, den Kühen beim Fressen zuzuhören, das ist eine ganz besondere Stimmung.

Guy: In den Kindern grundlegende Fähigkeiten zu wecken: das Zuhören, das Hingucken, das ganz unbefangene Betrachten von etwas, das man noch nicht kennt. Ich versuche Situationen zu schaffen, in denen die Kinder selbst etwas entdecken können.



Was hilft Dir immer wieder an Deiner Motivation dran zu bleiben, was gibt Dir Kraft?

Guy: Wenn ich sagen kann: Das habe ich gebaut und es wird noch in 25 Jahren hier stehen oder dieses Kind hat hier etwas erlebt, was es mitnehmen wird in sein weiteres Leben.

Lilja: Die Bedürfnisse der heranwachsenden Kälber zu erkennen und ihnen gerecht zu werden ist meine Motivation: dass es ihnen gut geht, sie wachsen und ihre neue Welt entdecken können. Dazu gibt der ganz feste Rhythmus der Tierbetreuung meinen Tagen eine heilsame Ordnung.

Was findest Du am interessantesten an Deiner Arbeit?

Lilja: Auf dem Hof bringt jeder Tag neue Herausforderungen und unerwartete kleine Freuden. Mit so vielen ganz unterschiedlichen Menschen zusammen zu arbeiten und zu leben, finde ich aufregend. Ich kann hier so viel lernen.

Guy: Ich mag die Fragen, die die Kinder mitbringen. Ich folge gerne zunächst den Gedanken der Kinder, um herauszufinden, was sie interessiert, wofür sie wach sind. Und ich liebe es, Erfahrungen für Kinder zu gestalten und nicht gleich fertige Antworten zu geben.

Winterfreuden auf dem Dottenfelderhof

Der Winter schenkt leise, leicht verpasst man seine Gaben. Wir haben für Sie gelauscht und unsere Lieblings-Winter-Erlebnisse zusammengetragen:

1. Klare Luft am Morgen
2. Den Sonnenaufgang sehen, wenn man schon richtig wach ist
3. Wenn es draußen kalt und im Stall schön warm ist
4. Den frischen Adventskranz aufhängen
5. Das Wichteln: Anfang Dezember werfen wir unsere Namen in einen Korb und jeder zieht einen. Dieser Person darf man dann bis Weihnachten ganz heimlich kleine Geschenke ‚wichteln‘.
6. In den Knospen und im frischen Grün des Wintergetreides das Leben auch da finden, wo auf den ersten Blick alles tot erscheint.
7. Der Duft von Mandarinen und das Geräusch, wenn man Nüsse knackt
8. Wenn jedes Hof-Kind an Nikolaus ein duftendes Knusperhaus vor seiner Tür findet
9. Den Ofen anmachen
10. An Heiligabend den wilden Tieren draußen ein Geschenk machen: die Hasen im Haselnusswäldchen füttern und heißen Kakao trinken.
11. Wenn der Zaunkönig, der jeden Winter im Kuhstall wohnt, wieder da ist
12. ... und was ist Ihr liebstes Wintergeschenk?



12 Geschenke

Albrecht Denneker

Ein Geschenk wird ein Geschenk, wenn ich *interessiert, offen, ruhig, freudig, ausgeglichen, selbstbewusst, überrascht, berührt, begeistert, aufmerksam und beweglich* bin.

So kann auch ein abgesagter Termin zum Geschenk werden; ich mach was draus! Auch das Blatt in der Pfütze oder ein mir zufallendes Lächeln: Ich lasse mich beschenken. Ich mache das Ereignis zum Erlebnis und es bekommt Geschenkcharakter. Ein Mehrwert entsteht, eine Vervollständigung.

Die Zahl der Ganzheit ist die 12. Mit 12 wird das Jahr rund, der Tag und die Nacht. 12 Weltanschauungen komplettieren das ganze Menschsein.

Genauer betrachtet hat ein Jahr mit 12 Mondenzyklen 354 Tage, und so bleiben uns zwischen dem Kalenderjahr und den 12 Monden 11 Tage und 12 Nächte übrig.

Ein Geschenk?
Das Geschenk!

Diese ausgesparte Zeit, dynamisch im Jahreslauf erlebt, legt sich hinein zwischen die Hirtenweihnacht am 24. Dezember und die Königsweihnacht am 6. Januar.

Eine geschenkte 12heit, Tage außerhalb der Zeit, zwischen den Jahren. Jeder dieser Tage kann erlebt werden wie die Geschenkverpackung für einen Monat des nächsten Jahres. Die Zeit wird zum Kleid, „die Zeit fließt hinaus in den Raum“ (R. Steiner GA113).

In der von den Brüdern Grimm gesammelten Erzählung, die von den 12 Aposteln handelt, wird uns die Verwandlung *vom Warten übers Erwachen ins Wirken hinein* als persönliche Aufgabe geschenkt.

Die 12 Apostel

Ein Märchen der Brüdern Grimm

Es war 300 Jahre vor des Herrn Christi Geburt, da lebte eine Mutter, die hatte 12 Söhne, war aber so arm und dürftig, dass sie nicht wusste, womit sie ihnen länger das Leben erhalten sollte. Sie betete täglich zu Gott, er möchte doch geben, dass alle ihre Söhne mit dem verheißenden Heiland auf Erden zusammen wären. Als nun ihre Not immer größer ward, schickte sie einen nach dem anderen in die Welt, um sich ihr Brot zu suchen.

Der älteste hieß Petrus, der ging aus und war schon weit gegangen, eine ganze Tagreise, da geriet er in einen großen Wald. Er suchte einen Ausweg, konnte aber keinen finden und verirrte sich immer tiefer; dabei empfand er so großen Hunger, dass er sich kaum aufrecht halten konnte. Endlich ward er so schwach, dass er liegen bleiben musste und glaubte, dem Tode nahe zu sein. Da stand auf einmal neben ihm ein kleiner Knabe, der glänzte und war so schön und freundlich wie ein Engel. Das Kind schlug seine Händchen zusammen, dass er anschauen und es anblicken musste. Da sprach es: „Warum sitztest du da so betrübt?“ „Ach“, antwortete Petrus, „ich gehe umher in der Welt und suche mein Brot, damit ich noch den verheißenen lieben Heiland sehe; das ist mein größter Wunsch.“ Das Kind sprach: „Komm mit, so soll dein Wunsch erfüllt werden.“ Es nahm den armen Petrus an der Hand und führte ihn zwischen Felsen zu einer großen Höhle. Wie sie hineinkamen, so blitzte alles von Gold, Silber und Kristall und in der Mitte standen 12 Wiegen nebeneinander. Da sprach das Engelein: „Lege dich in die erste und schlaf ein wenig, ich will dich wiegen.“ Das tat Petrus und das Engelein sang ihm und wiegte ihn so lange, bis er eingeschlafen war.

Und wie er schlief, kam der zweite Bruder, den auch sein Schutzenglein hereinführte und ward wie der erste in den Schlaf gewiegt und so kamen die andern nach der Reihe, bis alle 12 da lagen in den goldenen Wiegen und schliefen. Sie schliefen aber 300 Jahre, bis in der Nacht, worin der Weltheiland geboren ward. Da erwachten sie und waren mit ihm auf Erden und wurden die 12 Apostel genannt.

3 Ideen für die heiligen Nächte

Die Zeit zwischen den Jahren kann ein freier Raum sein, um das alte Jahr nachklingen zu lassen und sich das Neue vorzustellen. Um das Besondere dieser Zeit zu erleben, muss man sich aktiv auf den Weg machen.

Dem alten Jahr danken

*„Wenn du die Sprache der Dankbarkeit vergessen hast,
wirst du mit dem Glück keinen Umgang mehr haben.“
- Unbekannt*

Das alte Jahr nachklingen lassen, verdient Raum. Aufzuschreiben, wem und wofür wir in den letzten 12 Monaten dankbar waren, richtet unsere Aufmerksamkeit und damit die eigene Kraft auf das, was gelungen und gewollt war.

In den Tagen zwischen den Jahren, wenn man nicht so in den Sachzwängen steht, kann man gut üben, den Menschen um sich herum jeden Tag etwas zu sagen, wofür man ihnen dankbar ist. Das bringt eine ganz neue Stimmung in die Welt.

Das Licht ins neue Jahr tragen

Wenn es so früh dunkel wird, locken draußen die Sterne. Am Abend strahlen dieses Jahr Jupiter tief im Osten und Mars im Südwesten. Auf einem Silvesterspaziergang mit den Kindern geleiten selbstgemachte Fackel das Licht von diesem ins nächste Jahr.

Dreikönigskuchen

Die Zeit zwischen den Jahren kann man mit einem Kuchen festlich ausklingen lassen. Dazu Eier und Zucker schaumig rühren, andere Zutaten hinzugeben, kurz rühren und in eine Gugelhupfform geben. Die Mandel im Teig verstecken. Bei 175°C etwa 45 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist und duftet.

Wer die Mandel findet,
ist heute Königin oder König.

Zutaten:

200 g Zucker

250 g Butter

Vanille

*100 g Haselnuss-Schoko-
Creme oder Kakao*

4 Eier

3 TL Backpulver

250 g Haselnuss, gemahlen

250 g Mehl

und eine ganze Mandel

Die Oberuferer Weihnachtsspiele

Ab Ende Oktober üben wir die Weihnachtsspiele ein. Bei den Proben begegnet man sich selbst und den anderen ganz neu. Für viele ist es das allererste Mal, dass sie spielen und auf der Bühne zeigen sich ganz neue Seiten einer Person.

Wir laden Sie herzlich ein, die Weihnachtsspiele am Dottenfelderhof zu erleben.

Paradeisspiel am 23. Dezember um 20.00 Uhr

Christgeburtsspiel am Heiligen Abend, 24. Dezember um 18.30 Uhr

Dreikönigsspiel am 6. Januar 2013 um 19.30 Uhr

Das Paradeisspiel - Eine Einladung von Albrecht Denneler

Immer wieder vor der 1.Probe:

Wer spielt mit? Welche Rollen gibt's? Wer spielt welche Rolle?

Wie komme ich ins Spielen?

Wie kann ich adäquat in eine Rolle schlüpfen?

Wie wird aus Spiel und Rolle Authentisches dargestellt?

Was ist Spielen und „Werden wie die Kindlein“?

Was ist das ganze Stück?

Was meine Rolle?

Und bei jeder Probe:

Gelingt es dem Baumsinger, Mittler zwischen der alltäglichen

Wirtshausatmosphäre und geistigen Wesen zu sein?

Kann der Engel unsere Herzen öffnen?

Aus was wird die Erschaffung der Erde und aller Wesen von Gottvater geschöpft?

Ist „der Mensch“ als androgynes Wesen erlebbar?

Adam als halbe Portion, wie kommt er zur Erkenntnis beim Biss in den Apfel?

Welche Kräfte zeigt Eva und was ist ihre Bitte beim Verlassen des Paradieses?

Dürfen wir den Teufel wirklich auf die Bühne bringen,

und wenn dann welchen?

Und bei der Aufführung:

Sind Sie dabei? - mal seh'n,

und das Leben wird zur Probe und die Probe wird lebendig...

Das Christgeburtsspiel - Eine Einladung von Beate von Mackensen

Mit dem Rausschmiss aus dem Paradies wird der Mensch auf die Erde „geworfen“, durch die Geburt des Christuskindes, des unsagbar Guten und Neuen in der Welt, kann der Mensch zu einem neuen „Paradies“ kommen.

Die rauhen, lustigen Hirten, die draußen auf dem Felde bei ihren Herden sind, die Kälte spüren, sich nach Wärme sehnen, sehen den hellen Stern der Christgeburt, folgen ihm, öffnen sich ganz in der Anbetung und spüren das Licht, das von diesem Kinde ausgeht und in die Menschenherzen strahlt. Gallus sagt über die Geburt des Kindes

*... denn es ist mit der Sach so bewandt,
dass es übertrifft allen Menschenverstand ...*

In dieses Geschehen dürfen wir durch die Oberuferer Weihnachtsspiele in der Spätherbstzeit und Adventszeit eintauchen. Gibt es ein größeres Geschenk als diese Vorbereitung auf das Weihnachtsfest? Gewiss nicht, aber welchen Mut, welche Kraft und welches Einfühlungsvermögen müssen aufgebracht werden, um diesem Geschenk gerecht zu werden? Geschmeidigkeit des Gemüts will geübt, die Trägheit des Alltäglichen will überwunden werden. Wir werden sehen. Sie auch?

Das Dreikönigsspiel - Eine Einladung von Barbara Denneler

Wie in den beiden letzten Jahren werden wir dieses Jahr wieder das Singspiel zum Dreikönigstag aufführen. Das „Karawanenlied“, das die Könige auf ihrer Wanderung singen, und das Anbetungslied begleiten die ruhigen Umgänge und geben dem Zuschauer Raum, sich mit den Königen vor dem Kind zu verneigen. Es entsteht auf dem Fundament dieses mehrstimmigen Klangteppichs eine ganz besondere Innigkeit, obwohl das Dreikönigsspiel das Kürzeste unserer Weihnachtsspiele ist und nur eine knappe halbe Stunde dauert.

Ort dieser Christgeburt ist nicht der Stall wie bei den Hirten im Weihnachtsspiel am Heiligen Abend, sondern ein edleres Gemäuer. So findet unsere Aufführung auch nicht im Neuen Saal statt, sondern im Kreuzgewölbe des Alten Saals.

Termine, Nachrichten, Notizen

Worschtfix: Neuer Marktstand auf der Konstabler Wache

Unsere Marktbeschickung auf den Markt an der Konstabler Wache hat sich seit November erweitert. Die Dottenfelderhof Laden oHG hat den unmittelbar benachbarten Bioland-Stand, an dem wir weiterhin Fleisch- und Wurstwaren, Brot, Eier sowie einen Imbiss anbieten, übernommen und wir haben diese Neueröffnung freudig gefeiert. Nun gibt es ein paar logistische Herausforderungen: Wo stehen die mittlerweile drei Verkaufsfahrzeuge, wer fährt dann mit welchem Fahrzeug wann hier los, wo ist ein Stromanschluss, damit es reibungslos laufen kann; aber diese sind zu meistern. Es gibt von Kundenseite viel positive Resonanz und wir sind sicher, dass diese Investition in die Zukunft richtig war und die Erweiterung sehr erfolgreich werden wird.



Vera Blondin freut sich auf Besuch am Stand.

Zwei Abschiede und Neuanfänge: Nach 10 Dottenfelder Jahren gehen Imme Herr und Falk Suetfels neue Wege.

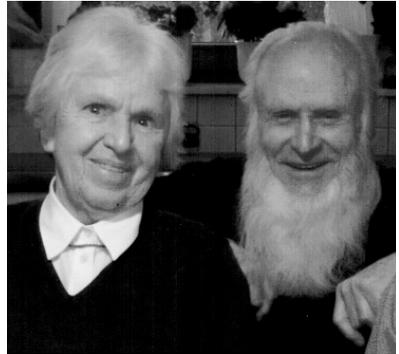
Imme hat in den letzten Jahren nicht nur die Weihnachtsbriefe prall mit geschildertem Hofleben gefüllt, sondern vor allem unser Cafe mit Leib und Seele für Leib und Seele unserer Kundinnen und Kunden aufgebaut und gestaltet. Vielen Dank dafür und alles Gute für dein neues Leben, Imme!

Falk hat im letzten Jahrzehnt die Bäckerei aus der Pionierphase geführt und veranstaltete mit seinen Künstlerfreundinnen und -freunden in unserem Holzofenbackhaus die angesagtesten Partys! Mit handwerklichem Können und Phantasie entwickelte er unsere Produktpalette und Backqualität. Damit überzeugten er und sein Team die gehobene Frankfurter Gastronomie und die Kundschaft von drei neuen Brotständen im Rhein-Main-Gebiet.

Wir hoffen, dass Du mit Sabine und Theo als neue „Kernstadt - Vilbeler“ oft bei uns vorbei schaut!

Herzlichen Glückwunsch, liebe Johanna, lieber Knud!

Bei der redaktionellen Übergabe hat Imme uns verraten, dass sie untröstlich ist, dass sie im vergangenen Jahr vergessen hat, das Jubelpaar Johanna und Knud Brandau auch im Weihnachtsbrief hochleben zu lassen. Beide sind 2011 stolze 80 Jahre alt geworden, schon 48 Jahre miteinander verheiratet und seit der Gründung 1968 Mitbetreiber des Dottenfelderhofs. Es ist nie zu spät, also: Herzlichen Glückwunsch Euch beiden, liebe Johanna, lieber Knud! Und "Glück auf" für viele weitere gemeinsame zufriedene Jahre auf dem Hof und mit der Hofgemeinschaft!



Bürger AG

In Frankfurt hat sich eine neue Initiative gebildet, die den ökologischen Umbau unserer Region mit bürgerschaftlichem finanziellem Engagement fördern will - die Bürger AG. Unser Hof ist einer der Knoten im Netzwerk dieser Initiative. Näheres darüber erfahren Sie unter buerger-ag-frm.de

Dottenfelder Rosenkohl

Der Rosenkohl unseres Züchters Christoph Matthes hat mit seinem zartaromatischen Geschmack nicht nur immer mehr Kundinnen und Kunden überzeugt, sondern auch die Scottish Agricultural Science Agency in Edinburgh! Dort wurde er als neues handelsfähiges Saatgut anerkannt.

Kundinnen und Kunden testen unsere Zuchtmöhren

An vielen Stellen bewährt sich unser „On-Farm-Research“ Modell. Die Versuchsparzellen wandern mit der Fruchtfolge über die „Schläge“ unseres Hofes. Innerhalb unserer landwirtschaftlichen Fruchtfolge können die Saaten auf dem Weg zur anerkannten Sorte zeigen, wie sie auf verschiedene Bodenbedingungen reagieren. Im Backhaus zeigt sich dann die Backfähigkeit. Anschließend können Sie

Geschmack und Lebensmittelqualität des Brotes aus neu gezüchtetem Getreide erleben.

Beim Herbstfest wurden Kundinnen zu Mit-Züchterinnen: Sie testeten verschiedene Möhren unseres Züchters Dietrich Bauer auf ihren Geschmack. Getestet wurden die Sorten Rotetta, Ns x süß, Leira, Rolanka und Rothild. Die Rotetta ging klar als „Siegerin“ hervor. Kunden arbeiten so Hand in Hand mit unseren Züchtern: Ihr Urteil hilft bei der Orientierung der weiteren Züchtungsarbeit.

Blumenpracht auf dem Hof

Ein großes, ganz herzliches Dankeschön an Maja Becker, die die Beete des Hofes das ganze Jahr mit Liebe pflegt. Der Frühling war spannend, denn zum ersten Mal haben wir alle Blumen selber hier auf dem Hof vorgezogen. Die Prachtwinden am kleinen Brunnen neben dem Laden begeisterten den ganzen Sommer lang und wurden viel gelobt.

Was tut sich auf unserer Partnerfarm in Nepal?

Die Neugestaltung der ayurvedischen Demeter-Teereihe in unserem Laden zeigt es: Es tut sich viel bei OneWorld - a Learning Center! Wir freuen uns, wenn Sie sich von den neuen Sorten überzeugen lassen und finden, dass sich die Tees hervorragend als Geschenke für Nachbarn, Verwandte und Freunde eignen!

Sehr viel ist auch geschehen in der Schwesterorganisation Himalayan Bio-Dynamic Developments Trust. OneWorld, die auch unsere Partnerfarm bewirtschaftet, ist der Vermarktungspartner.

Seit Februar 2012 finanzieren das Bundesministerium für wirtschaftliche



Margarethe Hinterlang zu Besuch bei einer Arbeiterfamilie der OneWorld Farm in Nepal.

Zusammenarbeit und die Deutsche Welthungerhilfe e.V. das Sustainable Intergrated Farming Systems Projekt in Chitwan im Süden Nepals. Die ersten 115 ha der Kooperativenflächen befinden sich seit Januar 2012 in Demeter-Umstellung und werden im September erstmals zertifiziert.

Nun ist Schwung in die Ausbildung und Organisation der ca. 600 Bauernfamilien dort gekommen. In den Baumschulen sind viele Pflanzenarten ausgesät worden, die an die Bauern zur Wiederaufforstung verteilt werden. Der Wald wird verjüngt und die Bauern werden daraus ein Einkommen beziehen können. Im Rahmen der Wiederaufforstung können seltene Pflanzenarten dieser Region vor dem Aussterben gerettet werden. Mehr Informationen finden Sie unter www.oneworldalc.org.

Die Hofgemeinschaft Dottenfelderhof besteht aus:

**Landwirtschaftsgemeinschaft
Dottenfelderhof Ernst Becker u. Partner KG**
(kurz LWG Dottenfelderhof KG)
Dottenfelderhof
61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-20
Fax: ++49 (0) 6101 5296-22
info@dottenfelderhof.de

Landbauschule Dottenfelderhof e.V.
Dottenfelderhof
61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-18
Fax: ++49 (0) 6101 5245-89
lbs@dottenfelderhof.de

Spendenkonto:
Kto.Nr. 1626400
GLS Gemeinschaftsbank eG
BLZ 430 609 67
Spenden sind steuerabzugsfähig.

Züchtungsforschung in der Landbauschule
Dr. habil. H. Spieß
Dottenfelderhof
61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 129934
Fax: ++49 (0) 6101 5245-65
h.spieess@dottenfelderhof.de

Dottenfelderhof-Laden oHG
Dottenfelderhof
61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-25
Fax: ++49 (0) 6101 5245-73
laden@dottenfelderhof.de

**Holzofenbäckerei Dottenfelderhof
E.Bauer und A.Vortmann GbR**
Dottenfelderhof
61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-33
Fax: ++49 (0) 6101 9816943

Sie finden uns im Internet unter www.dottenfelderhof.de.

Anfahrtskizze:



Was vor uns liegt und was hinter uns liegt,
sind Kleinigkeiten zu dem, was in uns liegt.
Und wenn wir das, was in uns liegt,
nach außen in die Welt tragen,
geschehen Wunder.

Henry David Thoreau

