

Dottenfelder

Weihnachtsbrief



Dottenfelder
Weihnachtsbrief **2013**





Dottenfelder Weihnachtsbrief

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

das Jahr neigt sich seinem Ende zu und die vollen Hänger, die bis in den November noch von unseren Feldern auf den Hof rollten, geben Grund zur Dankbarkeit. Es ist Zeit, inne zu halten. Zeit, die Erinnerungen dieses Jahres zu sammeln und die vielen Schätze aus der Landwirtschaft, dem Garten und aus unseren Küchen und Kellern zu würdigen.

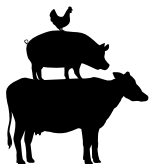
Diese 'Bodenschätze' ernähren uns und geben uns das Fundament für ein Leben in Gemeinschaft - von Lehrlingen und Ausbildern, Kindern und Senioren, Kunden und Bauern, Stadt und Land.

In diesem Weihnachtsbrief wollen wir Sie mitnehmen durch das Jahr auf dem Dottenfelderhof.

Wir wünschen eine gesegnete Weihnachtszeit und einen hoffnungsvollen Aufbruch für Sie und Euch ins neue Jahr.

Im Namen der Hofgemeinschaft

Margarethe Hinterlang und Lilja Otto



Durch das Jahr auf dem Dottenfelderhof

Es braucht eine große Erinnerungsfähigkeit, um die Erfahrungen eines Jahres mit in das nächste Jahr zu nehmen. So sammeln wir im Herbst Eindrücke, Gelerntes und Gelungenes aus dem sich neigenden Jahr. Und dabei überraschen die Pflanzen, der Boden und auch wir selber uns immer wieder aufs Neue.

Unser Anteil an der Ernte ist ja klein. Wir haben nur Bedingungen geschaffen, damit die Früchte optimal gedeihen können. Aber das Wachsen, das tun wir nicht, wir haben nicht ein Gramm Getreide, Kartoffel, Salat „gemacht“. Dass etwas wächst, weckt Ehrfurcht und große Dankbarkeit; eine Dankbarkeit, die von der Aussaat bis zum Genuss am Mittagstisch reicht. Denn gewachsen ist es gewaltig in diesem Jahr.

Futterbau und Getreide

Matthias König hatte zwar zunächst wegen des Futters im Frühjahr schlaflose Nächte. Es hat Ende Mai wahn-

sinnig viel geregnet und was hilft es wenn viel Klee, Luzerne und Gras wachsen, man es aber gar nicht heuen kann, weil es immerzu regnet? Doch alle Sorgen wurden Ende Juni von der strahlenden Sonne weggewischt. Der Sommer war dann optimal für alle Kulturen: immer im richtigen Moment eine Portion Wasser, aber auch immer wieder trockene Phasen, während denen man arbeiten konnte. Im Vergleich zu anderen Jahren gab es keine ausgeprägte Frühsommertrockenheit, selbst im Gemüse musste dieses Jahr kaum beregnet werden.

Überraschend gerade beim Heu war die Menge. Durch das gleichmäßige Wasser ist es einfach gewachsen, gewachsen, gewachsen. Bei gut einem Drittel mehr Heu als im durchschnittlichen Jahr wird es sogar einen Futterüberhang geben.

Auch für die Getreideernte gab es dieses Jahr ein großzügiges Schönwetterfenster. Zum Glück, denn die Erträge waren besonders gut und wir mussten improvisieren, um überhaupt die gesamte Ernte unterzubringen. Neben den Getreidesilos waren zur Erntezeit auch alle Hänger voll und einiges

schon in Big Packs verpackt.

Der Dinkel brachte einen starken Ertrag mit 45 dt im Spelz. Auch der Hafer gab reichlich. Die Körner waren so schwer, dass sich sogar die angebauten Futterarten mit eher leichterem Korngewicht dieses Jahr zum Haferflockenquetschen eignen.

Zum ersten Mal haben wir für die Bäckerei Buchweizen angebaut.

Dem Roggen allerdings hat es gar nicht gefallen, dass dieses Jahr der Frühling eigentlich ausgefallen ist. Es war lange noch sehr kalt und wurde dann plötzlich sommerlich warm, so dass die Pflanzen hochschossen, aber keine stabilen Halme ausbilden konnten. So fielen sie früh um, und als dazu im Mai ein heftiger Sturm kam und eine Flut von Regen in wenigen Minuten brachte, ging der Roggen endgültig ins Lager, mit entsprechenden Ertrags einbußen.

Gemüse und Obst

Dass der Anbau unserer Kulturen im Rahmen einer nachhaltigen Fruchtfolge über all unsere verschiedenen Ackerflächen rotiert, ist ein wichtiger



Futterrüben

„Was liegt da jetzt im Winter eingebettet zwischen Strohballen vor dem Kuhstall?“ - werden wir oft gefragt: Es sind Futterrüben, von denen wir jedes Jahr ca. 200 t anbauen. Diese fast vergessene Kultur ist ein wunderbares Milchkfutter. Die Rüben liefern im Winter Vitamine und sie machen Lust auf eine Extraportion Heu, die unsere fleissigen Kühe immer gut brauchen können.

Unsere Futterrüben sind eine seit 15 Jahren von Martin von Mackensen selektierte Hofsorte, ideal angepasst an den Standort Dottenfelderhof.

Beitrag zur Bodenfruchtbarkeit. Doch es bedeutet eine Herausforderung und manchmal einen Kompromiss, was die kurzfristigen Erträge angeht. „Kriegen wir trotz des Anspruchs der Fruchtfolge die richtige Kultur auf die richtige Stelle?“, ist besonders auch für die Gärtner jedes Jahr die Frage. Dieses Jahr standen die Kartoffeln auf einem Acker mit schwerem Boden und im nassen Frühjahr waren gerade diese Felder unter Wasser, so dass die Ernte gering ausgefallen ist: zwar gibt es viele Kartoffeln, aber sie sind dort klein geblieben. Das nehmen wir in Kauf, denn auf lange Sicht ist ein gesunder Boden der beste Garant für nahrhafte, ertragsstarke Pflanzen.

Für andere Kulturen passte der gewählte Standort gut und die Gärtner konnten insgesamt bei Gemüse und Obst gute Erträge verzeichnen. Die Lager sind voll, man kommt kaum vor oder zurück in den Hallen.

Die Ernte von Möhren, Pastinaken und Rote Bete war mühsam. Es war schon sehr nass im Oktober und zusammen mit den Wurzelfrüchten wurde eine Masse Erde mitgeerntet. Ein Teil der Möhren ist auf dem Feld geblieben.

Möhrensaatgut

Auf Anfrage der Bingenheimer Saatgut AG haben wir Saatgut der besonders leckeren Möhrensorte Rodelika, die Pflanzenzüchter Dieter Bauer hier auf dem Dottenfelderhof entwickelt hat, hergestellt.

Auf gut tausend Quadratmetern haben wir im Frühling die Möhren gesteckt und dann im Spätsommer die Samen geerntet. „Das war viel Handarbeit bei der Ernte, aber es hat genauso viel Freude gemacht. Es war so eine schöne Stimmung da zwischen den Möhren,“ sagt Lukas Vogel, Lehrling im 3. Lehrjahr der Freien Ausbildung.



Die leckeren Dottenfelder Salate haben wir zum ersten Mal auf Dämmen angebaut und konnten kontinuierlich eine sehr gute Qualität ernten.

Die Tomaten sind erstaunlich gut mit dem kalten Jahr klar gekommen. Wir ernteten bis in den November hinein für den Laden. Vielleicht konnten Sie schmecken, dass der Anbau uns große

Freude gemacht hat, nicht zuletzt weil Gärtner Michael Hackmayer die Tomaten bei der Arbeit im Gewächshaus mit viel klassischer Musik besungen hat.

Weg vom Hybrid-Saatgut

Auch in 2013 haben wir einen Schritt auf dem Weg hin zu mehr samenfesten Gemüsesorten getan. Bei Zuckermais und Tomaten bauen wir schon seit einigen Jahren erfolgreich samenfeste Sorten an. Dieses Jahr haben wir endlich auch unsere Gurken umgestellt. Das ist ein Lernprozess und wir sind noch am Erfahrungen sammeln. Gärtner Michael Hackmayer sagt: „Ich

habe über die Jahre immer nur Hybriden angebaut, die wachsen triebig, stabil und kräftig, hören eigentlich gar nicht auf zu wachsen den ganzen Sommer lang. Die samenfesten Gurken dieses Jahr sind wesentlich langsamer gestartet, haben sich dann aber sehr gut stabilisiert und einen guten Ertrag gebracht. Aber mit der Hitze sind sie nicht gut zurecht gekommen. Tagsüber sahen die Blätter so welk aus, als ob sie gleich zu Heu würden; über Nacht dann haben sie sich wieder erholt. Die Wurzeln waren nicht so gut ausgebildet.“

Die Gärtner Michael, Albrecht, Caspar, Alberto, Susanne, Wolfgang, Adrian und Isaak.



Aus dem Stall und von den Weiden

2013 – was war das Besondere an diesem Jahr für das Herz des Hofes, für unsere Kuhherde?

Gestartet ist dieses Jahr erst mal mühsam mit personell desolaten Zuständen und Knappheit und Arbeit bis an die gesundheitliche Grenze oder sogar darüber hinaus. Allerdings haben wir uns immer gefreut, wenn wir es doch geschafft haben und das Motto “Die Hoffnung stirbt zuletzt” hat uns nicht verlassen. Das Winterfutter war genauso knapp wie das Personal – doch es hat es auch noch geradeso aus dem Winter geschafft.

Doch die Knappheit wurde mit anschließender Fülle besonders belohnt: das kalte, nasse Frühjahr brachte uns für dieses Jahr und den Winter Futter in großer Menge und guter Qualität, so dass wir uns diesen Winter keine Sorgen machen müssen.

2013 brachte uns Paul Buntzel zurück, der mit großer Tatkraft, Wille und freien Gedanken unser Stallteam vervoll-

ständigt. 2013 hat aber auch eine besondere Veränderung für den Stall mit sich gebracht. Im letzten Weihnachtsbrief habe ich Ihnen angekündigt, dass wir mit der muttergebundenen Kälberaufzucht beginnen wollen – und wir haben es auch getan: alle Kälber für die eigene Nachzucht sind dieses Jahr von und mit ihren eigenen Müttern aufgezogen worden.

Begonnen hat das Ganze mit dem Willen zu diesem Schritt und dem Anblick einer verblüffend einfachen, improvisierten Lösung auf einem anderen Hof. Ein Bauzaun hat geholfen, eine gedankliche Barriere zu überwinden, die davon ausgegangen ist, dass das in unserem engen Stallsystem doch gar nicht möglich ist. Baumassnahmen waren nicht nötig, wir haben unsere bisherigen Kälberanlagen saniert und schöner gemacht.

Hier hatten wir das große Glück, dass eine wandernde Landwirtschaftsgesellin zu uns gestoßen ist: Viola hat dieses Projekt ein ganzes Stück voran gebracht – und das Glück, dass Guy im Winter keine Gruppen im Schulbauernhof betreute – er hat es mit Liebe zum Detail beendet.

Unser System der muttergebundenen Aufzucht funktioniert folgendermassen: Nach der Geburt sind Mutter und Kalb für zwei bis drei Wochen fast den ganzen Tag und die Nacht zusammen. Das Kalb kann trinken wann und soviel es will, die Mutter geht nur zu den Fress- und Melkzeiten auf ihren Platz und wird mit den anderen Kühen gemolken. Nach dieser Zeit zieht das Kalb um in unseren „Kindergarten“, zu einer Gruppe Kälber ähnlichen Alters und die Mutter geht zurück in die Herde. In dieser Phase treffen sich mehrere Mütter und ihre Kälber morgens und abends nach dem Melken eine halbe Stunde zum Trinken. Die Tiere haben uns gezeigt, dass dies der Zeitraum ist, den das Kalb zum Saufen, die Mutter zum Lecken braucht – anschliessend trennen sie sich gerne von einander.

Diese Phase dauert ungefähr 3 Monate, dann werden die Kälber über zwei Wochen von der Milch abgesetzt.

Unsere Kühe und Kälber haben es uns leicht gemacht, auf dieses System umzusteigen. Die Kühe sind so gute Mütter und kooperativ in der Zusammenarbeit und ebenso die Kälber, die nach wie vor zugänglich und zahm



Paul, Was hat Dich hierher geführt?

Die tollen Kollegen und eine tolle Herde. Der Dottenfelderhof ist für mich ein bewegungsfreudiger, forschender Ort, wo man nicht der Entwicklung hinterherhechelt, sondern die Zukunft selber in die Hand nimmt. Hier ist Leben in der Bude.

Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?

Das Melken

Was gibt Dir Kraft für diese Arbeit?

Der intensive Kontakt mit diesen schönen Lebewesen.

Was findest Du am interessantesten an Deiner Arbeit?

Ich habe Lust, die Rinderhaltung weiter zu entwickeln und da auch Grenzen auszutesten in dieser Zeit, in der wir uns befinden.

Wie finden wir eine gute Perspektive für die Bullenkälber in der Milchviehhaltung? Wie können wir den Tieren in ihrer Herde mehr Freiheit und mehr Entfaltungsmöglichkeiten geben?

Wie kann man den Dieselvebrauch senken und so die Fütterung ökologischer gestalten?

sind. Das Ganze strahlt Zufriedenheit und Sicherheit aus. Getragen und gehalten wird es von Lilja Otto und ihren Helfern, die alles mit viel Liebe, Geduld und Willen regeln. Wir danken ihnen von Herzen.

Falls Sie es tatsächlich bis hierher mit dem Lesen geschafft haben, fragen Sie sich jetzt vielleicht: Was ist denn mit den Kälbern im Innenhof? Wo sind denn deren Mütter? - Leider können wir aufgrund unserer baulichen Verhältnisse und Futtermengen noch nicht alle Kälber behalten und aufziehen, d.h. fast alle Bullenkälber und auch einige Kuhkälber verlassen mit zwei Wochen den Hof. Hier ist jetzt unser erstes Ziel, die Möglichkeit für unsere Bullenkälber

zu schaffen, auf dem Hof aufgezogen und gemästet zu werden und so mehr Kühen ihr Muttersein und mehr Kälbern ein geborgenes Kalbsein zu ermöglichen.

Wir freuen uns schon auf Ihre Hilfe und Unterstützung bei diesem Vorhaben.

—Jeanette Klös

Unsere erste Mamakuh Thea mit zwei Kälbern. Nach dem Melken, gegen 17 Uhr, können Sie die Kälber hinter dem Kuhstall beim Trinken beobachten.



Paul Amerbacher, im 4. Lehrjahr der Freien Ausbildung, bringt Eber Benny auf die Weide. Im Januar erwarten wir übrigens Ferkel, die Sie dann im Innenhof bewundern können.





Manfred Klett mit Landbauschülern auf einer Geologie-Exkursion

Die Ideen müssen wir schöpferisch aus dem Erleben der Praxis herausholen

Zu ihrem Geburtstag haben wir zwei der Gründer der Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof gefragt, wie sie den Hof zu Beginn ihrer Begegnung erlebten und was sie ihm für die Zukunft wünschen.

Was war das besondere am Dottenfelderhof, bei Ihrer ersten Begegnung?

Manfred Klett: Ich machte 1956 meine landwirtschaftliche Lehre auf dem Hof. Da war zunächst das Kennenlernen meines Lehrchefs Ernst Becker, der den Hof direkt nach dem 2. Weltkrieg auf den biologisch-dynamischen Landbau umstellte.

Was mich besonders beeindruckte, war der letzte Ausklang einer streng hierarchischen Sozial- und einer ebenso aus uralter Zeit gewachsenen ganzheitlichen Naturordnung auf dem Hof, die hochprofessionelle, fast ausschließliche Bewirt-

schaftung mit Pferden, die hofeigene Hufschmiede, Wagnerei, die vollendete Beherrschung des Handwerks eines jeden Mitarbeiters, die Ruhe und Gediegenheit in den weitgehend von Hand vollzogenen Arbeitsabläufen.

Dieter Bauer: Als wir 1968 gemeinsam hier anfangen, war es für mich als Gärtner zunächst eine Herausforderung, zu den 150 Hektar ein Verhältnis zu kriegen. Aber das ist dann ziemlich schnell gegangen, weil wir ja alle alles gemeinsam gemacht haben: Mähdrösch fahren und auch die Arbeit im Stall, zumindest an den Wochenenden.

Nach einiger Zeit bin ich dann wieder immer mehr Gärtner geworden hier. Das ist ja das biologisch-dynamische Ideal, das Gärtnerische innerhalb eines landwirtschaftlichen Betriebes zu integrieren; und so ist es dann auch geworden.

Was wünschen Sie dem Dottenfelderhof für die Zukunft?

Dieter Bauer: Ein gutes Gedeihen natürlich. Wir hatten ja in der Anfangszeit viel Widerstand zu überwinden. Das ist nicht mehr so im Moment und das muss man nutzen, damit sich die

Arbeit hier weiterentwickeln kann.

Es ist ein Potential entstanden an Ausstrahlung des Hofes, das gepflegt und immer wieder neu geschaffen werden muss. Jetzt wo es da ist, sind wir dafür verantwortlich. Es kann nicht in Frage gestellt werden, dass dies ein Ort ist, an dem für die Zukunft gearbeitet wird, und auch ein Ort an dem sich die Menschen, die hier her kommen, freuen können.

Mehr Gelassenheit und Freiraum für die persönliche Entwicklung der Menschen auf dem Hof sind auch wichtig.

Ich wünsche dem Hof, dass die Gemeinschaft, die alles trägt, sich immer wieder so neu konstituieren kann, dass diese Ausstrahlung weiter wächst, dass mehr in die Welt kommen kann, was der Entwicklung der Landwirtschaft und auch der Entwicklung des Menschen hilft.

Manfred Klett: Der Dottenfelderhof ist das, was Menschen aus ihm machen, im Bewusstsein, dass Zukunft durch die Gegenwart hindurch sich verwandelnde Vergangenheit ist.

So wünsche ich den gegenwärtigen und zukünftigen Verantwortungs-trägern eine Rückbesinnung auf die drei Ursprungsimpulse von 1968:

» Die Vertiefung der anthroposophischen Erkenntnisgrundlagen des biologisch-dynamischen Landbaus durch Studium und forschende Zueig-

nung durch die Praxis; bei gleichzeitig größtmöglicher Öffnung in das soziale Umfeld.

» Die Bildung einer Betriebsgemeinschaft, das heißt, die Gliederung der organismischen Ganzheit des Hofes in persönlich zu betreuende und zu verantwortende Arbeitsgebiete - und wiederum deren

Zusammenführung zur Ganzheit auf immer höherer Stufe im Bewusstsein jedes Beteiligten.

» Die Suche nach einer zeitgemäßen Lösung der Bodeneigentumsfrage.

Was möchten Sie jungen Menschen mitgeben, die heute landwirtschaftlich und gärtnerisch tätig sein wollen?

Manfred Klett: Die Gewissheit möchte

ich mitgeben, dass der biologisch-dynamische Landbau zum modernsten, eine neue Kultur begründenden Tätigkeitsfeld gehört, das die Zukunft uns bietet. Und ferner die Gewissheit, dass das „unbedingte Arbeiten“ an der Erde und ihren Geschöpfen sowie an der Erneuerung des Wirksamwerdens des Kosmos die Grundlage eines lebenslangen Lernens ist.

„Es kann nicht in Frage gestellt werden, dass dies ein Ort ist, an dem für die Zukunft gearbeitet wird.“

Was ich den jungen Menschen mitgeben möchte, ist das unerschütterliche Vertrauen auf das geistige Ziel, das ewig ist im Unterschied zu dem, was zeitlich „in schwankender Erscheinung schwebt“ (Goethe).

Dieter Bauer: Ich meine, dass eine Grundeinstellung wichtig ist: Man muss sich klar sein, dass es eine 180° Wendung sein muss. Es hat sich ja in grausamer Weise gezeigt, wie die Landwirtschaft kaputt gegangen ist. Aus dem *Landwirtschaftlichen Kurs* von Rudolf Steiner, der Grundlage der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, kann man nun Impulse holen, es wirklich anders zu machen.

Und nicht nur anders zu machen, sondern anders zu leben.

Heute kostet dies immer mehr Mühe. Die Menschen sind anders geworden als noch zu der Zeit, als wir hier angefangen haben. Das naturwissenschaftliche Weltbild ist Dogma geworden, ist wie in Fleisch und Blut übergegangen. Dennoch kann man eine wirklich andere Haltung bilden, die nicht nur aufgesetzt ist. Wir brauchen dafür heute Erlebnisse, mehr als Beweise.

Ein spezielles Anliegen ist es mir daher, dass man das, was Steiner im *Landwirtschaftlichen Kurs* beschreibt, auffinden kann in den Pflanzen, in der Welt, wenn man hinschaut. Es sind Begriffe, die anders sind als die abstrakten naturwissenschaftlichen Begriffe - Begriffe die den ganzen Menschen brauchen, um entwickelt zu werden.

Dieter Bauer bei einem Knospenrundgang



Boden unter unseren Füßen

“Der Boden ist das gewaltige Bindeglied, Ursprung und Ziel allen Lebens. Er heilt, stärkt und lässt wieder auferstehen. Im Boden geht Krankheit zu Gesundheit über, Alter zu Jugend, Tod zu Leben.“

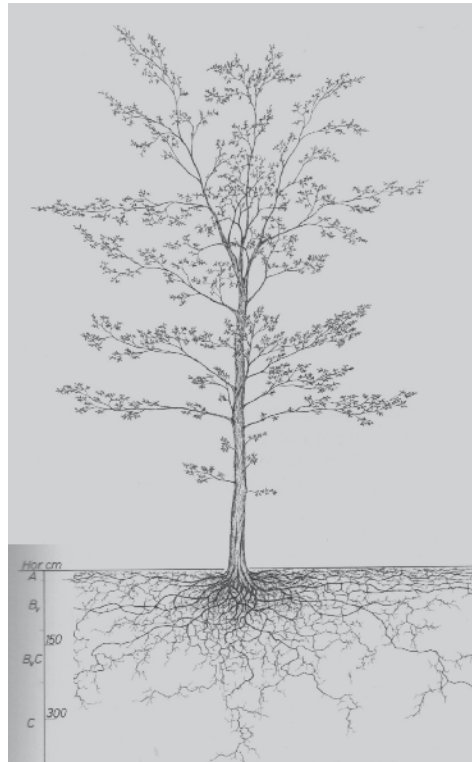
—Wendell Berry

Boden - Baum - Baumboden

Mich fasziniert immer wieder, was das eigentlich ist, der Boden auf dem wir gehen, stehen, uns bewegen.

Ein Mutterboden ist voll Fruchtbarkeit, Lebendigkeit und runder Gestaltungen. Schwärzliche Humusbildung zeigt sich, Auf- und Abbau finden hier gleichzeitig statt. Das Licht berührt, das Wasser durchdringt, die Wärme gestaltet ihn. Darunterliegend kann der Vaterboden mit seinen mineralischen Eigenschaften als kantig, kompakt und stetig beschrieben werden: luftärmer, licht-entfernter, mit einer gleichmäßigeren Wärmedynamik.

In diesen Räumen und deren Übergängen wachsen unsere Kulturpflanzen,



Wurzelbild einer Hainbuche, gewachsen in einem Eichen-Buchenwald auf Braunerde, Zeichnung aus dem Buch *Wurzeln* von Lore Kutschera und Erwin Lichtenegger.

wächst alles Pflanzliche, alles, was sich mit der Erde verbinden kann. Haben Sie schon mal eine Roggen- oder Möhrenwurzel bis in 2 Meter Tiefe besucht? Ja, so tief und womöglich noch weiter ist der vergangene Weg unzähliger Wurzelspitzen! Daß die im grünen, besonnenen Blatt entstandene Zuckerbildung bis in diese Tiefe getragen wird, ist durch Schwerkraft kaum zu erklären. Wenn salzartig-

mineralisch-wässriges aus diesen Regionen dann hinaufreicht bis in die ganze oberirdische Pflanze sollten wir mal über eine „Leichtkraft“ nachdenken.

Und im Baum?

Beim über viele Jahre gewachsenen, ja oft uralten Baum sind die Polaritäten von höher und tiefer noch mehr voneinander entfernt. Baumwurzeln zeigen sich zergliedert, kantig, wie tot. Dagegen ist in der oberirdischen Krone üppigstes Leben mit allen Sinnen leicht wahrzunehmen. Hier wachsen erst einjährige Triebe mit ihren Knospen und daraus über ein weiteres Jahr Blatt und Frucht.

Trieb, Knospe, Blatt und Frucht brauchen einen Boden, aus dem sie heraus- und in den sie hineinwachsen können. Genau das ist die Funktion vom Stamm und seinen Ästen: ein Boden sein für diese einjährigen, auf ihm wachsenden Pflanzen. Oder besser: der Baum kann als eine hügelig gewordene Erde erlebt werden. Und so wird aus dem Boden und seiner Tiefe in der Höhe ‚Raumkultur‘.

—Albrecht Denneler

Vom Leben des Komposthaufens

Der Komposthaufen ist wie ein Organismus, in dem in vier Schritten neue Substanzen entstehen.

Chaos Moment: Erwärmung des Haufens durch mikrobielle Prozesse, Pflanzensamen im Ausgangsmaterial verlieren ihre Keimkraft durch die Hitze und tierische Organismen sterben ab, das Material wird wie in einen Urzustand zurück gesetzt.

Austausch mit der Luft: Kohlen-säure- und Ammoniak-Abgabe; Pilze, Schimmel. Das Kohlenstoff-zu Stickstoff-Verhältnis verengt sich.

Umbildungsphase: Abgeschlossen von der Umgebung vermehren sich Kleintiere, vor allem Springschwänze in Wellen, arbeiten am Substanzumbau und sterben wieder ab. Pilzwachstum wird eingedämmt.

Innere Gestaltung: Differenzieren, Stabilisieren und Individualisieren der Substanzen. Würmer schaffen eine innige Verbindung mit der Erde.

—nach Jochen Bockemühl

Regenwurm-Safari: Eine Bodentour mit dem Schulbauernhof

Im Schulbauernhof lernen Kinder nicht durch abstrakte Ideen, sondern durch eine konkrete Erfahrung unsere Welt kennen. In unserer Bodentour laufen wir schon mal auf allen Vieren, um nichts zu verpassen und anstatt die Erde an unseren Stiefeln abzuwaschen, nehmen wir sie genau unter die Lupe. Auf einmal sehen, riechen und fühlen die Kinder: Der Boden hier ist lebendig.

Die faszinierendsten Bodentiere sind vielleicht die Regenwürmer. Sie sind ungemein wichtige Helfer in der Landwirtschaft. Regenwürmer tragen Sauerstoff in den Boden und bringen den Pflanzenwurzeln neue Nährstoffe,

indem sie stetig die oberen Bodenschichten umgraben.

Wusstest Du, dass unter jedem Hektar Land auf Biohöfen über fünf Millionen Regenwürmer leben? Sie würden zusammen 600 Kilo wiegen, und das entspricht in etwa dem Gewicht einer Kuh. Als Bauern füttern wir daher über der Erde unsere Kühe und unter der Erde die Regenwürmer. Hast Du schon einmal einem Regenwurm dabei zugeschaut, wie er einen Grashalm oder ein Stück Stroh in sein Loch zieht, um sie zu verspeisen? Nicht?! Dann komm mit auf unsere Regenwurm-Safari.

— Guy Sidora



Kompostversuch

Die Böden des Dottenfelderhofes sind aufgrund ihrer Entstehung und durch die vormalige konventionelle Nutzung als humusarm eingestuft. Deshalb bemühen sich die Landwirte seit Beginn der bio-dynamischen Bewirtschaftung, den Humusgehalt der Äcker mit geeigneten Maßnahmen anzuheben und damit die Bodenfruchtbarkeit zu erhöhen. Dazu zählten eine Intensivierung der Stallmistdüngung und des Zwischenfruchtanbaus sowie eine schonende Bearbeitung der Böden. Zur Verbesserung der Bodengare wird seit 2007 im großen Stil ein Holzhäcksel-Grüngut-Kompost hergestellt.

Damit verfolgt werden kann, wie dieser spezielle Dünger die Bodeneigenschaften verändert, wurde diese Fragestellung von Dr. H. Spieß und C. Matthes 2010 in einen Dauerdüngungsversuch integriert. Als erste Ergebnisse konnten ein leichter Anstieg des Humusgehaltes und eine verbesserte Nährstoffsituation im Boden festgestellt werden - erste Anzeichen für die positive Wirkung der neuartigen Kompost-Düngung.

— Dr. Hartmut Spieß

Neue Saatguthalle

Im Sommer war es endlich soweit: die neue Saatguthalle konnte von den Getreide- und Gemüsezüchtern bezogen werden.

Damit wurde die Voraussetzung für eine Weiterentwicklung der erfolgreichen Pflanzenzüchtung auf dem Dottenfelderhof geschaffen. Der lange Prozess von der Planung bis zur Realisierung des Baus dauerte insgesamt 12 Jahre; übrigens genau so lang, wie die Entwicklung einer neuen Getreidesorte.

Am 15. Mai wurde die Saatguthalle in einem Festakt mit vielen Gästen ihrer Bestimmung übergeben. Festredner gratulierten im Namen der Landesregierung Hessen, des Wetteraukreises, der Stadt Bad Vilbel, der Software AG-Stiftung, der Ökoanbauverbände, des Bauernverbandes, der GLS Bank und befreundeter Züchtungsinitiativen. Während Frau Staatsministerin Puttrich "Vielfalt statt Einfalt" beim Saatgut forderte, hob die Köchin Sarah Wiener die große Bedeutung der Bio-Züchtung als Gegenstück zu Monsanto & Co. hervor. Ein großer Dank der Züchter

ging an die Software AG-Stiftung und das Land Hessen für die finanzielle Unterstützung des Baus sowie an die GLS Bank für die Bereitstellung eines Kredits.

—Dr. Hartmut Spieß

Wo bäuerliche Züchtung lebt

Gebhard Rossmannith zeichnete in seiner Festrede im Namen der Bigenheimer Saatgut AG und Kultursaat e.V. folgendes Bild der Züchtung auf dem Dottenfelderhof: „Man muss schon weit gehen, um einen Hof wie den Dottenfelderhof zu finden, der das biologisch-dynamische Prinzip des Hoforganismus in dieser Fülle und Vielfalt verwirklicht hat. Das gesundende Element des biologisch-dynamischen Landbaus ist hier, gerade auch in der Nähe zur Metropole und der intensiven industriellen Landwirtschaft der benachbarten Wetterau, deutlich spürbar.

So ist es nicht verwunderlich, dass der Hof sich auch einer weiteren heilenden Arbeit verschrieben hat: der Pflege und Entwicklung des Saatgutes als Basis unserer lebendigen Landwirtschaft. Hier wird seit Jahrzehnten an Gemüse- und Getreidesorten gearbeitet, die gut schmecken, unsere Lebenskräfte

stärken und den Bedingungen der biologisch-dynamischen und ökologischen Landwirtschaft ideal angepasst sind.

Ohne viel Aufhebens integriert der Dottenfelderhof dabei die Züchtung fast unbemerkt und wie selbstverständlich in den Hof. Das ist sonst gar nicht mehr selbstverständlich - im Gegenteil, heute ist die Züchtung immer von der Landwirtschaft entfremdet. Es ist also wirklich eine Großartigkeit, dass bäuerliche Züchtung hier möglich ist! Neben der intensiven Entwicklung

neuer Sorten, erhalten und pflegen die Dottenfelder Züchter viele alte Sorten, so dass auch andere Menschen mit diesen weiter arbeiten können. Das ist wertvollste Arbeit für die bäuerliche Züchtung der Zukunft.“

—Gebhard Rossmannith

P.S. Die Bürger AG engagiert sich mit Aktieneinlagen für die endgültige Finanzierung der noch offenen 200.000 Euro. Mehr Informationen zu einem finanziellen Engagement für einen ökologischen Wandel in der Region erhalten Sie unter buerger-ag-frm.de

Einweihung der Saatguthalle. Inzwischen ist die Halle ganz voll mit kostbarem Saatgut. Auch die Maschinen der Züchter stehen diesen Winter geschützt unter dem Vordach.



Das Glück kann in einem Holzstückchen liegen

Jetzt will ich eine Geschichte vom Glück erzählen. Wir alle kennen das Glück: einige sehen es jahraus, jahrein, andere nur in gewissen Jahren, an einem einzelnen Tage, ja, es gibt sogar Menschen, welche es nur ein einziges Mal im Leben sehen; aber sehen tun wir es alle.

Nun brauche ich nicht zu erzählen, denn jeder weiß es, dass unser Herrgott das kleine Kind bringt und es einer Mutter in den Schoß legt; das kann in dem reichen Schlosse und in der Wohnung des Wohlhabenden geschehen, aber auch auf freiem Felde, wo der kalte Wind weht - aber nicht jeder weiß, und dennoch ist es gewiss, dass unser Herrgott, wenn er das Kind bringt, auch eine Glücksgabe für dasselbe mitbringt; aber diese liegt nicht in die Augen fallend neben ihm, sie liegt irgendwo auf der Erde, wo man sie am wenigsten zu finden erwartet, und doch findet sie sich immer; das ist das Erfreuliche. Sie kann in einen Apfel gelegt sein, und sie war es für einen Gelehrten, welcher Newton hieß. Der

Apfel fiel, und da fand er sein Glück. Kennst du die Geschichte nicht, so bitte den, der sie kennt, sie dir zu erzählen; ich habe eine andere Geschichte zu erzählen, und das ist eine Geschichte von einer Birne.

Es war einmal ein armer Mann, welcher in Armut geboren, in Armut groß geworden war und in Armut sich verheiratet hatte. Er war übrigens seines Handwerks ein Drechsler und drechselte vorzugsweise Stöcke und Ringe für Regenschirme, aber er lebte nur von der Hand in den Mund.

„Ich finde nimmer das Glück!“ sagte er. Dies ist eine wirklich wahre Geschichte, und man könnte das Land und die Stadt nennen, wo der Mann wohnte; aber das kann ja gleichgültig sein.

Die roten sauren Vogelbeeren wuchsen als schönster Schmuck rings um Haus und Garten. In letzterem stand auch ein Birnbaum, aber er trug nicht eine einzige Birne, und dennoch war das Glück in diesen Birnbaum gelegt, es

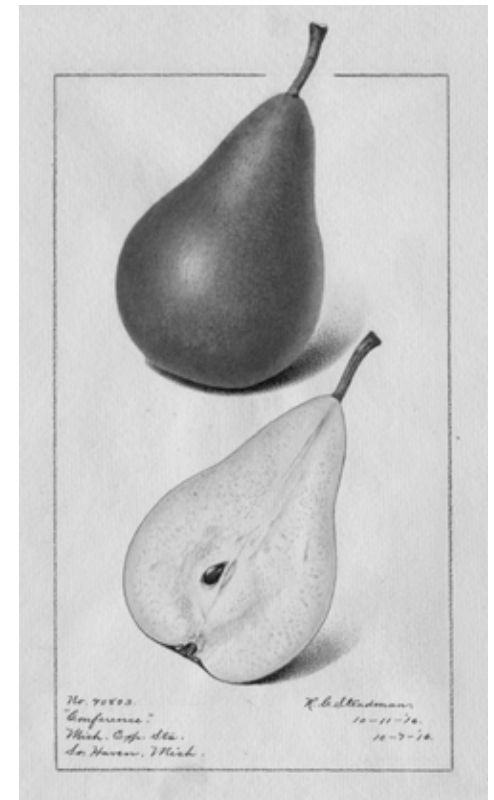
lag in den unsichtbaren Birnen.

Einstmals stürmte nachts der Wind ganz fürchterlich. Die Zeitungen erzählten, dass eine große Kutsche, vom Sturm erfasst, vom Wege in die Höhe gehoben und wie ein Lappen zu Boden geworfen worden sei. Da konnte denn wohl auch leicht ein starker Ast von dem Birnbaum gebrochen werden.

Der Ast wurde in die Werkstatt gelegt, und der Mann drechselte zum Scherz aus demselben eine große Birne und noch eine große, dann eine kleinere und endlich einige ganz kleine.

Der Baum musste doch einmal Birnen tragen, sagte der Mann und gab sie seinen Kindern, um damit zu spielen.

Zu den notwendigsten Bedürfnissen in einem Lande, wo es oft regnet, gehört allerdings ein Regenschirm. Das ganze Haus hatte zu gemeinschaftlichem Gebrauch nur einen einzigen. Wehte der Wind zu stark, so schlug der Regenschirm um; ja, er brach sogar ein paar Mal ab, aber der Mann setzte ihn gleich wieder gehörig instand; aber verdrießlich war es doch, dass der Knopf, welcher ihn zusammenhalten



„Conference‘ Birne, Zeichnung von Royal G. Steadman

sollte, wenn er nicht aufgespannt war, gar zu oft absprang oder der Ring, welcher um ihn gelegt war, zerbrach.

Eines Tages sprang der Knopf. Der Mann suchte nach ihm auf dem Fußboden und fasste da eine der aller-kleinsten gedrechselten Birnen, welche die Kinder bekommen hatten, um damit zu spielen.

„Der Knopf ist nicht zu finden“, sagte der Mann, „aber dieses kleine Ding kann es wohl auch tun!“ Er bohrte also ein Loch hinein, zog eine Schnur hindurch, und die kleine Birne schloss gut in den zerbrochenen Ring. Das war in der Tat der beste Halter, welchen der Regenschirm je gehabt hatte.

Als der Mann nun im nächsten Jahre Regenschirmstücke nach der Hauptstadt schicken sollte, wohin er dergleichen lieferte, legte er auch ein paar der gedrechselten kleinen Birnen mit einem halben Ringe bei und bat, sie zu probieren, und so kamen dieselben nach Amerika.

Dort merkte man bald, dass die kleine Birne viel besser als irgendein Knopf hielt; und nun verlangte man von dem Kaufmann, dass alle nachfolgenden Regenschirme mit einer kleinen Birne geschlossen sein sollten.

Nun, da gab es Arbeit! Tausende von Birnen, Holzbirnen für alle Regenschirme! Der Mann musste an die Arbeit. Er drechselte und drechselte. Der ganze Birnbaum ging in kleinen Birnen auf. Das gab Schillinge, das gab Taler!

„In diesem Birnbaum war mein Glück gelegt“, sagte der Mann. Er bekam jetzt eine große Werkstatt und Gesellen und Lehrjungen. Stets war er fröhlichen Sinnes und sagte: „Das Glück kann in einem Holzstückchen liegen.“

—Hans Christian Andersen



Samtiger Schokokuchen Spezial

Die Rote Bete ist die liebste Feldfrucht unseres Gärtners Albrecht Dennerer. In diesem Rezept zeigt sie sich von ihrer süßen Seite. Manche sagen, dies sei der beste Schokoladenkuchen der Welt ...

Zutaten:

200 gr Butter
250 gr Rote Bete, gekocht, geschält und püriert
200 gr Bitterschokolade
4 EL heißer Espresso
135 gr Dinkelmehl
1 gehäufter TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
5 Eier, getrennt
150 gr Zucker

Ofen auf 180°C vorheizen und eine 20cm große Springform einfetten.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Espresso und Butter dazugeben, bis die Butter ebenfalls geschmolzen ist. Zuerst das Rote-Bete-Mus und dann schaumig geschlagenes Eiweiß in die Schokoladenmischung rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker unterheben, dann den süßen Eischnee sanft unter die Schokoladenmasse heben. Zuletzt Mehl, Kakao und Backpulver vorsichtig untermischen. Bei 180°C 40-45 Minuten backen. Den fertigen Kuchen mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!



Oberuferer Weihnachtsspiele am Dottenfelderhof

Dankbar darüber, dass sich Menschen für drei „Kumpaneien“ gefunden haben, können wir Sie auch dieses Jahr wieder herzlich einladen zum Paradeisspiel am 23. Dezember um 20.00 Uhr, zum Christgeburtsspiel am Heiligen Abend, 24. Dezember um 18.30 Uhr und zum Dreikönigs-Singspiel am 6. Januar 2013 um 19.30 Uhr.

Aus den Proben zum Paradeisspiel

...alle Jahre wieder...

stehen wir vor einer großen Aufgabe:

- der Text des Paradeisspiels steht seit Jahrhunderten fest, in bäuerlicher Mundart
- der Inhalt stammt aus der Genesis, und es geht um die Erschaffung im, und den Auszug aus dem Paradies

- und das in holzschnittartigen prägnanten Urbildern

Und wir üben, wie sich in einem Klumpen Ton Lebendiges einfinden kann, wie durch eine göttliche Einwirkung Lehm lebendig wird, Ton zu klingen beginnt, der ganze Weltenumkreis, sich auf einen Punkt konzentriert.

Wenn es uns gelingt, dann entsteht Adam Kadmon, der androgyne Mensch, der aus roter Erde Gemachte.

Und wies weitergeht? Schauen Sie vorbei.

—Albrecht Denneker

Auf dem Weg zum Christgeburtsspiel

In diesem Jahr war es schwer, Spieler für das Christgeburtsspiel zusammen zu bekommen.

Denn man muss sich schon einen Ruck geben ...

Dann aber kann man durch die Proben in der Adventszeit in den ‚Raum‘ dieser starken Bilder herein kommen.

So versuchen wir wieder in die innige Stimmung der Christgeburt einzutau-chen und unsere Herzen für dieses Wunder, das da im Stall geschieht, zu öffnen. Mit Ihnen zusammen gelingt uns das am aller besten - am Heiligen Abend.

—Beate von Mackensen

Das Dreikönigs-Singspiel

In schlichten Bildern ist die Anbetung des Kindes durch die drei Heiligen Könige und die Opferung ihrer Gaben zu sehen und zu hören.

Es gibt keinen gesprochenen Text:

Grundlage der Musik bilden alte schottische Dreikönigsweisen, die als dreistimmige Chöre den Weg der

Könige und die Anbetung begleiten. Das stimmungs-volle Spiel dauert nur etwa 20 Minuten und ist auch für kleine Kinder geeignet.

—Barbara Denneker

**„Reich und arm
sullen fröli sein
an diesem
heutigen Tag,
Uns ist geborn
a Kindalein,
das alle Ding
vermag.“**

Es gibt so wunderweiße Nächte,
drin alle Dinge Silber sind.
Da schimmert mancher Stern so lind,
als ob er fromme Hirten brächte
zu einem neuen Jesuskind.

Weit wie mit dichtem Demantstaube
bestreut, erscheinen Flur und Flut,
und in die Herzen, traumgemut,
steigt ein kapellenloser Glaube,
der leise seine Wunder tut.

—*Rainer Maria Rilke*

Termine, Nachrichten, Notizen

Herzliche Glückwünsche

Gleich fünf runde Geburtstage durften wir dieses Jahr feiern. Die Hofgemeinschaft gratuliert ganz herzlich Manfred Klett zum 80. und Li Klett zum 75. Geburtstag, Dieter Bauer zum 75. Geburtstag, Christoph Matthes zum 50. Geburtstag und Alain Morau zum 40. Geburtstag.

„Jeder, der sich die Fähigkeit erhält, Schönes zu erkennen,
wird nie alt werden.“ —*Franz Kafka*

Willkommen in dieser Welt

Lotta und Wolfgang Simon freuen sich mit Jasper über Mieke, geboren am 22. Februar. Maike und Reinhard Lübbert freuen sich mit Laurenz über Wilhelm Jonas Dorian, geboren am 30. Mai. Herzlichen Glückwunsch auch zu Eurer Hochzeit, Ihr seid ein strahlendes Paar. Caterina und Jens Wagner freuen sich mit Samuel über Valentina, geboren am 16. September. Herzlichste Segenswünsche für die neuen Hofkinder.

Dank

Wir durften im letzten Jahr viel Unterstützung für unsere Arbeit erfahren und danken dafür von Herzen:

- » den vielen Helfer/innen beim Hoffest und bei Ernteeinsätzen
- » den „Flaschenpfandspendern“ und allen anderen, die im Rahmen des Matching Fund- Programms gespendet haben. Aus dieser Aktion flossen fast 15.000 Euro in den Ausbau unserer Schulgebäude
- » den Spenderinnen und Spendern, die kontinuierlich die Arbeit der Landbaus Schule Dottenfelderhof unterstützen
- » den Menschen und den Stiftungen, die den Ausbau unserer Internatsgebäude ermöglichten
- » unserer „Praktikantin“ Sarah Wiener für Ihre Spende für die Getreidezüchtung aus dem Gewinn der Hirschhausen Show: „Quiz des Menschen“

**Unser langjähriges Mitglied
der Landwirtschaftsgemeinschaft**

VOLKER JOHANNES SCHMITT

ist am Dienstag, den 22. Oktober 2013
über die Schwelle zur geistigen Welt gegangen.
Plötzlich, unerwartet und kaum fassbar
endete sein Lebenslauf mit 56 Jahren.

Volker war als Bevollmächtigter der Landwirtschaftsgemeinschaft
für die Anliegen und die Entwicklung unseres Betriebes ein aktiver Mitgestalter.
In seiner freudigen und interessierten Offenheit war er für uns alle ein sehr geschätzter
Gesprächspartner. Bad Vilbel und der Dottenfelderhof sind seine Heimat geworden.
Diese Heimat nicht nur mit guten Ideen zu gestalten, sondern mit Tat und finanziellem
Engagement vieles zu ermöglichen war ihm ein Herzensanliegen.
In der Tagessignatur unserer letzten Begegnung, dem Todestag, der Trauerfeier und auch der
Urnenbeisetzung war immer Dienstag. Die Signatur des Marstages zeigt eine kraftvolle,
gestaltende und entschiedene Seite. Und es ist in diesen Momenten der konzentrierten
Anteilnahme der herbstliche Himmel bis ins höchste Blau offen gewesen.

Vom „war“ zum „sein“ zum „werde“,
erleben wir Dich
lieber Volker
begleitend;
und wollen dies
für Dich
auch sein.

Ende des irdischen Menschenlebens

Da nimm. / Das laß ich Dir zurück, o Welt... / Es stammt von Dir. / Es sei von neuem Dein.
Da, wo ich jetzo will hinaus, hinein, / bin ich nicht mehr auf Dich gestellt. / Da gilt der blasse
Geist allein, / den ich mir formte über Dir. / Ach, nur wie einen blassen Opferrauch, -
Da gilt nur noch der ach, so schwache Hauch, / der von dem Christus lebt in mir.

Christian Morgenstern

Solidarische Landwirtschaft am Dottenfelderhof

Vor 30 Jahren bereits entstand aus der Idee „Als Städter Bauern sein“ die Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelderhof. Verbraucher/innen aus dem Umfeld des Hofes und Landwirt/innen gestalten und arbeiten gemeinsam an der Entwicklung des Hofes. Kommen Sie zu den offenen Treffen einfach einmal vorbei! (Ausnahme: die Mitgliederversammlung am 17. Mai)

Die Landwirtschaftsgemeinschaft trifft sich im Neuen Jahr am:
15. Februar, 15. März, 17. Mai (Mitgliederversammlung), 29. Juni (Hoffest),
29. September (Michaeli Montag), und 15. November jeweils
um 14.30 Uhr am Steintisch in der Hofmitte.

Am 2. November schloss unser Hofcafé

Mit viel Herzblut, Improvisation und schmalem Budget haben wir das Café vor
über 10 Jahren begonnen und kontinuierlich weiterentwickelt. Wir hatten große
Freude daran, unsere Gäste hier willkommen zu heißen, und Ihnen im Wesentlichen
eigene Demeter-Produkte anzubieten - von unserer Küchenmeisterin
Barbara Denneler wohlschmeckend zubereitet. Gerne haben wir Ihnen Produkte
wie den Kehnakaffee mit ökologischem und sozialen Hintergrund schmackhaft
gemacht.

In der jetzigen betrieblichen und räumlichen Struktur ist es uns aber nicht
gelingen, Einnahmen und Ausgaben in ein gutes Verhältnis zu bringen, dazu ist
der Gästestrom zu wechselnd. Ein weiterer Gesichtspunkt für die Entscheidung
war, dass unser Neubauvorhaben Hofladen doch nicht so rasch realisierbar ist
wie erhofft. Wir bieten Ihnen jetzt unsere Brot- und Backwaren im Käseladen an
und schaffen so im Hofladen mehr Platz für die eigenen Gemüse und Fleisch-
produkte und mehr Raum für ein angenehmes Einkaufen. Wir hoffen, damit eine
gute Basis für die Entwicklung unseres Ladens gefunden zu haben, mussten uns
dafür aber schweren Herzens von einem wirklich geliebten Betriebsteil zunächst
verabschieden.

—Siegfried Baßner

Der Dottenfelderhof vernetzt mit spannenden regionalen Initiativen

Wir Dottenfelder verstehen den Land- und Gartenbau als Kulturaufgabe. Diese beinhaltet die Suche nach neuen sozialen und wirtschaftlichen Lebensformen ebenso wie die Frage nach persönlichem Eigentum und nach Grund und Boden. Es ist für uns inspirierend, Teil des Netzes neuer urbaner Initiativen zu sein, und eine große Freude, zu erleben, dass ökologische Landwirtschaft selbstverständlich als gesellschaftliche Aufgabe wahrgenommen wird.

So sind wir Projekt der BürgerAG für nachhaltiges Wirtschaften Frankfurt Rhein-Main und unterstützen u.a. die KharmaKonsum Konferenz für verantwortungsvolles Wirtschaften, die Frankfurter Sommerwerft und das Umweltforum Rhein-Main. Wir arbeiten auch mit den neuen Initiativen der Transition-Town-Frankfurt und der Soziale Landwirtschaft Gruppe Frankfurt/Main, die eine solidarische Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Verbrauchern in der Region aufbauen wollen. Zu einer Veranstaltung dieser Initiativen auf dem Dottenfelderhof am 29. März 2014 laden wir Sie jetzt schon ein.

Räuchern in den Rauhnächten

Die 12 heiligen Nächte zwischen Weihnachten und dem 6. Januar sind ein mystischer Zeitraum, sie liegen außerhalb der normalen Zeit - eben zwischen den Jahren. Früher sagte man, dass in diesen Nächten die wilde Jagd umherzieht, angeführt von Wotan und seinen Gesellen. Für die Menschen war es eine Phase des Innehaltens, der inneren Einkehr. Altes wurde verabschiedet, damit Neues entstehen konnte.

Traditionell sind die Rau(c)hnächte eng mit dem Räuchern verbunden. Mit duftendem Räucherwerk wie Weißtanne, Harzen und Weihrauch haben die Menschen Haus und Hof gereinigt, Dämonen vertrieben und das neue Jahr begrüßt.

Am 3. Januar stellt Pflanzenheilkundlerin Regine Ebert auf dem Dottenfelderhof die passenden Kräuter und Harze sowie ein Räucherritual vor. 18-20 Uhr, 19 €, Anmeldung bei www.regine-ebert.de

Dottenfelder Veranstaltungskalender

Dieses Heft gibt nur einen ersten Einblick in die grosse Vielfalt unseres Hofes. Im Veranstaltungskalender finden sie ab Januar wieder Möglichkeiten, auch in die Bereiche, die auf diesen Seiten nicht zu Wort gekommen sind, einzutauchen, die Menschen zu treffen und mit zu tun. Um Ihnen und auch unseren Tieren wirklich gerecht zu werden, wollen wir die Teilnehmerzahlen bei vielen Veranstaltungen im kommenden Jahr begrenzen. Bitte beachten Sie, dass daher oft eine vorherige Anmeldung auf unserer Internetseite nötig ist. Wir freuen uns auf Sie und auf Euch. Den Kalender gibt es gedruckt im Laden und unter [dottenfelderhof.de /](http://dottenfelderhof.de/) Veranstaltungen.

Schätze von der Alp

Die Alp Tambo, zu Füßen des über 3000 Meter hohen Piz Tambo gelegen, weitläufig und wild, ist eine Herausforderung für Mensch und Tier. Seit zwei Jahren gibt es hier eine „Außenstelle“ des Dottenfelderhofes. Diese Schweizer Alp, gelegen oberhalb von Splügen im Hinterrheintal, wird bereits seit vielen Jahren als Bio-Alp betrieben. 12 Biobauern aus Nachbargemeinden und sogar aus dem Appenzell geben Ihre Kühe für den Sommer dorthin zur Alping.

Eine Rast nach dem Aufstieg auf die „Chnorra“,
das muss auch sein!

Die Kühe werden täglich von den oft über 300 Höhenmeter weiter oben gelegenen Weiden zum Melken auf die Alp geholt. Bordercollies Rex und Bonni sind dabei unendlich wertvolle Helfer.



Insgesamt 96 Kühe werden auf Alp Tambo von einem fünfköpfigen Team Mitte Juni in Empfang genommen. Es folgen rund 90 Tage „Sommerfrische“ für Mensch und Tier.

Nanna Noack und Siegfried Baßner aus unserer Hofgemeinschaft waren die letzten beiden Sommer auf Alp Tambo tätig und haben entsprechende Schätze mitgebracht: Rund 200 Alpkäse lagern nun in unseren Kellern, werden gepflegt und reifen ihrem Genuss entgegen. Um ein ordentlich kräftiger Alpkäse zu werden brauchen sie allerdings Zeit. Gegen Ostern 2014 werden sie für Sie zu genießen sein.

—Siegfried Baßner



Ein Blick in die Sennerei, Nanna und Sigi beim „Ausziehen“ - so sagen Käserin und Käser zum Herausnehmen der Käsemasse aus der Molke.

Nachrichten vom Nepal Projekt

Peter Effenberger und Shyam Hada haben im letzten Jahr mit Unterstützung der Welthungerhilfe das Nepal Projekt weiter voran gebracht: Unglaublich, wie sich unsere Partnerfarm Nepali Gardens und das Chepang Projekt im Süden Nepals entwickeln.



Durch eine Spende des Vollwertstammtischs Karben und des Dottenfelderhofes konnte die Anzucht von Kaffeepflanzen vervielfacht werden. Mit Unterstützung durch die Spenden wurden im Januar 5000 Kaffeepflanzen angezogen, und seit dem hat sich die Zahl der Setzlinge weiter vervielfacht.

Die Kaffeepflanzen sollen die steilen, erodierenden Hänge in der Region Shaktipur, an denen die Volksgruppe der Chepang lebt, befestigen und gleichzeitig eine Überlebensgrundlage für viele Familien werden.

Die betreuten Flächen sollen ab nächstem Jahr auf etwa 600 ha erweitert werden, mit einem Schwerpunkt auf Kaffee, Kräuterteepflanzen und ätherischen Ölen, dazu Lichtwurzeln und Moringa Olifera. Rund 1500 Kleinbauernfamilien können dann in das Projekt integriert werden.

Auch die Vermarktung der Produkte und die Förderung durch NGOs verbessern sich weiter. Die neuen Flächen sind nun Demeter zertifiziert und immer mehr Menschen in der Region reden enthusiastisch über den biologisch-dynamischen Anbau.

Die Kleinbauern erkennen viele landwirtschaftliche Verbesserungen und erzielen bessere Einkommen durch den Verkauf der Demeter Produkte.

Mit jedem Kauf der wunderbaren Tees im Hofladen unterstützen Sie ‚unsere‘ Farm in Nepal. Weiteres erfahren Sie unter www.oneworld-alc.org.

—Margarethe Hinterlang

Die Fotografien in diesem Weihnachtsbrief hat Guy Sidora gemacht, soweit nicht anders angegeben. Fotos von der Alp von Siegfried Baßner, Fotos aus Nepal von Margarethe Hinterlang.

Die Hofgemeinschaft Dottenfelderhof besteht aus:

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

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

Landbauschule Dottenfelderhof e.V.
Dottenfelder Hof
61118 Bad Vilbel

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

Spendenkonto:
GLS Gemeinschaftsbank eG
Kto.Nr. 1626400
BLZ 430 609 67
IBAN: DE40 4306 0967 0001 6264 00
BIC: GENODEM1GLS
Spenden sind steuerabzugsfähig.

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

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

Dottenfelderhof-Laden oHG
Dottenfelder Hof
61118 Bad Vilbel

Tel.: ++49 (0) 6101 5296-25
Fax: ++49 (0) 6101 5296-30
laden@dottenfelderhof.de

**Holzofenbäckerei Dottenfelderhof
E.Bauer und A.Vortmann GbR**
Dottenfelder Hof
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 immer Du tun kannst
oder wovon Du träumst -
fange es an.
In der Kühnheit liegt Genie,
Macht und Magie.

—*Johann Wolfgang von Goethe*