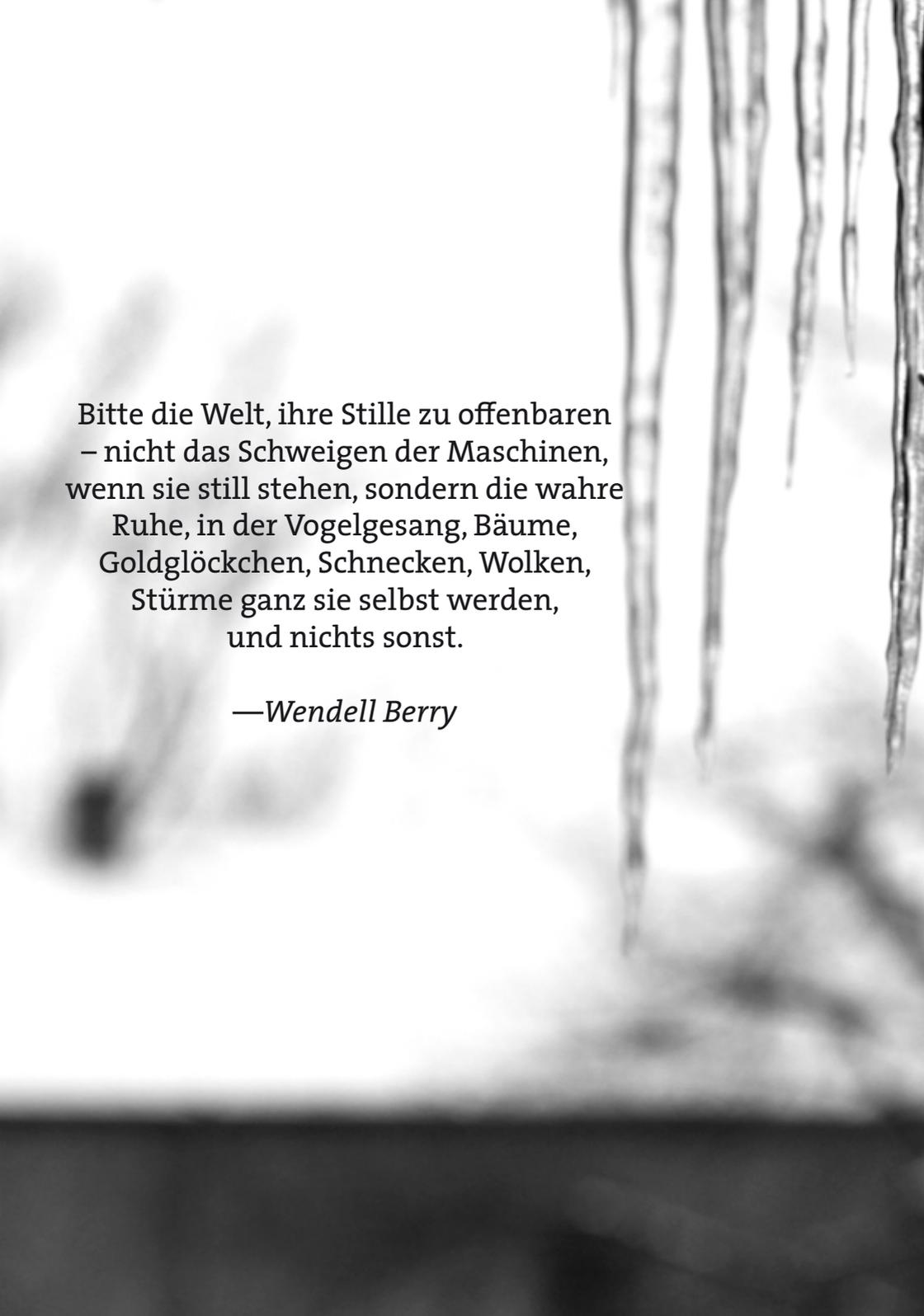




**Dottenfelder**  
Weihnachtsbrief **2014**





Bitte die Welt, ihre Stille zu offenbaren  
– nicht das Schweigen der Maschinen,  
wenn sie still stehen, sondern die wahre  
Ruhe, in der Vogelgesang, Bäume,  
Goldglöckchen, Schnecken, Wolken,  
Stürme ganz sie selbst werden,  
und nichts sonst.

—*Wendell Berry*

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

*auf den nächsten Seiten werden Sie immer wieder lesen, wie  
sehr das ungewöhnliche Wetter unsere Arbeitsrhythmen dieses  
Jahr durcheinander gewürfelt hat.*

*Da waren Innhalten und Stille um so wichtiger, um immer  
wieder in den eigenen Schritt zu finden. Zum Glück gibt es in  
unserem Arbeitsalltag diese Momente des Innhaltens:*

*Beim letzten Blick auf die gefüllten Gemüseboxen*

*Beim Beobachten der Kuhherde auf der Weide*

*Beim Hüten der Hühner und der Habichtswache*

*Beim Herausziehen des duftenden Brotes aus dem Holzofen*

*Beim Pflegen der Käslaiber im Reifekeller*

*Beim Begutachten einer neu gezüchteten Ähre*

*Wir freuen uns, wenn auch Sie bei Ihren Besuchen solche  
Augenblicke erleben: vielleicht im Widerkäuen unserer Kühe:  
38, 39, 40 mal oder im Beobachten einer Knospe: von der  
kleinen Erhebung am Zweig über duftende Blütengebilde zur  
drallen Frucht.*

*In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine gesegnete  
Weihnachtszeit und viel Freude an Stille und Bewegung  
im Neuen Jahr.*

*Im Namen der Hofgemeinschaft*

*Margarethe Hinterlang und Lilja Sidora*

# Der Klang des Jahres 2014 auf unseren Äckern und im Gartenbau

**„Die Pflanzen welche des Menschen Mühe sät [...] verlieren durch die Anstrengung des Menschen beim Ausstreuen und Säen die Herbe und Bitterkeit ihrer Säfte,“ erlebte Hildeward von Bingen in ihrer mittelalterlichen Welt. Auch heute bemühen wir uns, leckere und nahrhafte Lebensmittel zu kultivieren. Um das gut machen zu können, ernten wir jeden Herbst nicht nur Gemüse und Obst, sondern sammeln auch die Eindrücke und Lehren des vergangenen Jahres. Dabei entstand dieser Rückblick auf die Anstrengungen, die wir in Feld und Garten unternommen haben und die Ernte, die wir einfahren durften.**

Das Wetter war dieses Jahr sehr ungewöhnlich. Der Winter kam gar nicht und im Frühling war es sehr trocken. Schon an Pfingsten, pünktlich zur Hochzeit von Reinhard und Maike Lübbert, genossen wir den wärmsten Tag dieses Jahres. Leider fiel dann

aber der Sommer ins Wasser. In den zwei Monaten Juli und August kam ein Drittel des Gesamtjahresniederschlags vom Himmel.

Der milde Winter hatte viele Auswirkungen, die wir bis in den Herbst spürten. Zunächst war die Bodenbearbeitung im Frühjahr aufwendig und mühsam. Die Gründüngung, die wir im Herbst säen, und die den Boden über den Winter bedeckt, war nicht abgefroren, und so mussten wir erst die sehr wüchsigen Pflanzen schneiden, bevor wir den Boden bearbeiten konnten. Das Wetter führte auch im Frühling zu großen Verschiebungen in den Vegetationsdynamiken und damit in der Organisation unserer Arbeit. Manches Mal fielen jetzt zwei große Arbeitsspitzen zusammen. Aufgaben, die wir sonst nacheinander erledigen können, mussten dieses Jahr gleichzeitig geschehen. So haben wir zum Beispiel ganze 2355 Schälchen Erdbeeren geerntet und in diesen Wochen auch mehrere Kilometer Möhrenreihen per Hand geätet.

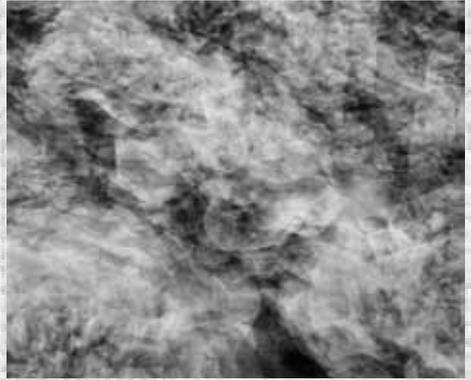
## **Hackfrucht**

Trotzdem konnten wir uns bei der Hackfrucht (Kartoffeln, Feldgemüse, Mais) über gute Ergebnisse auf allen

Flächen freuen. Alle Hackfrüchte waren im Oktober vom Feld geräumt, ohne den verdichtenden Fuß- (oder Reifen-) Abdruck dem Acker zu sehr mitzugeben. Das ganze Jahr konnten wir so auch unter den Gemüsekulturen, die oft den Boden sehr beanspruchen, die Gare bewahren. (Gare bedeutet ein ideales, krümeliges, gut durchlüftetes, ausreichend feuchtes und leicht durchwurzelbares Bodengefüge.)

In der Regel bauen wir rund 17 Hektar Feldgemüse und Kartoffeln an. Da wir innerhalb der Fruchtfolge mit den Hackfrüchten jedes Jahr auf anderen Schlägen sind, schwankt auch die Fläche, die wir zur Verfügung haben. In diesem Jahr standen den Hackfrüchten ganze 20 Hektar zu. Die extra Fläche hätten wir arbeitsmäßig nicht bewältigen können und so haben wir mit Freude manche Reihe Blühstreifen eingesät. Insgesamt verteilten sich die Kulturen folgendermaßen: 26% Feldgemüse, 40% Kartoffeln, 20% Futter (Rüben, Möhren, Mais), 9% Gemüsezüchtung und Vermehrung für Saatgut, 5% Blühstreifen.

—*Albrecht Denneler*



### **Gärtner sein**

Warum beginnt man eine gärtnerische Ausbildung? Was ist es, das einem viele Studiengänge heute nicht mehr bieten können? Wie viele Menschen meiner Generation sehnte ich mich, wieder Handfestes zu tun, mit dem Körper zu arbeiten und mehr Tiefe im Leben zu gewinnen. Vor der Ausbildung habe ich Filme gemacht und bin, jetzt aus der Arbeit im Gemüse heraus, mit meiner Kamera tätig. Was ist Entwicklung? Eine Pflanze mag wachsen. Das wissen wir, doch wer hat wirklich eine Pflanze wachsen sehen? Ich versuche dieses Wunder in meinen Fotos einzufangen, wie oben beim Salat. Es macht mich glücklich, dass auf dem Dottenfelderhof der Mensch nicht nur Arbeitskraft ist und ich entdecken konnte, dass Gärtnern und künstlerisches Schaffen zusammen gehören, einander vielleicht bedürfen.

—*Caspar Schumacher*  
Lehrling, 3. Lehrjahr

## Gewächshäuser

Michael Hackmayer hat nun im dritten Jahr die Verantwortung für das Feingemüse getragen. Ende Februar konnten wir mit dem Saisonstart in den Gewächshäusern mit neuem Schwung den Winter austreiben. Der erste Satz Salat sowie Kohlrabi und Rucola machten den Anfang. Durch den zu milden Winter waren leider viele Schädlinge sofort präsent.

Im Sommer bauten wir in beiden Gewächshäusern nun im zweiten Jahr durchweg samenfeste Gurken und Tomaten an. Diese Entscheidung gegen Hybrid-Saatgut ist in der Praxis nicht immer einfach. Zum Beispiel gab es bisher keine geeigneten Mini-gurkensorten, und die samenfesten Freilandgurken mochten bei uns im Gewächshaus nicht gut wachsen. Aber wegen steigender Nachfrage kommt Bewegung in dieses Feld und die Bingenheimer Saatgut AG kann jedes Jahr mehr Sorten für den Marktanbau anbieten. Bei den Schlangengurken allerdings haben wir viel gelernt in den vergangenen Jahren. Die schon im Vorjahr bekannt gewordene samenfeste Arola-Schlangengurke bauten wir dieses Jahr veredelt an (höhere

Resistenz der Wurzeln gegen Pilzbefall). Dieser Kunstgriff erwies sich als sehr vorteilhaft. Die Pflanzen gediehen prächtig bei bestem Geschmack bis spät in den Herbst. Fast 5000 Stück durften wir ernten.

Die von Richard Specht bei Kultursaat e.V. entwickelte samenfeste Tomatensorte Tica war ebenfalls ein Erfolg. Tica reift zwar nicht so schnell ab, bleibt aber dafür im Blatt erstaunlich stabil bis Mitte Oktober. So gesunde Pflanzen haben wir bisher bei keiner Hybridsorte

Einige unserer Gärtner: Lea Fleur, Albrecht, Susanne, Lukas und Michael



erlebt. Die Ernte war mit 2140 Kilo reichlich. Im Herbst und Winter dominiert wie gewohnt der Feldsalat die Gewächshäuser. Die ersten beiden Sätze sind mit gutem Erfolg schon geerntet und verkauft. Die Aussaat einer Gründüngung im ersten Gewächshaus ist geplant.

### **Im Feldgarten**

Im Freiland konnten wir Anfang April Salate, Kohlrabi, Broccoli und Blumenkohl pflanzen. In den folgenden Wochen kamen Kräuter, Spitzkohl, Fenchel, Sellerie, Lauch, Mangold, Bund-Rote-Bete und Radies dazu. Die Kulturführung und das Jäten gelangen rechtzeitig und die Ernte war recht zufriedenstellend. Schon zu Ostern konnten wir Ihnen eine breite Palette frischen Gemüses anbieten.

Die Hauptkultur im Feingemüse ist Salat, welchen wir bis Mitte des Jahres erfolgreich anbauten. Zu starke Ausfälle in der Jungpflanzenanzucht ließen allerdings im Herbst die Erträge einbrechen. Gründe hierfür sind nicht optimal bereitgestellte Jungpflanzenerden, zu hohe Keimtemperaturen und zu wenig Bewässerung. Die eigene Jungpflanzenanzucht möchten wir in den

### **Vitaler Boden im Gewächshaus**

Durch intensive Bewirtschaftung ohne die Einflüsse von Regen, direkter Sonne, Wind und Frost ist die Bodengesundheit in Gewächshäusern auf Dauer oft problematisch. Wir mulchen daher unsere Tomaten mit Grünroggen. Aber wie können wir dafür sorgen, dass der Mulch von einem aktiven Bodenleben auch genutzt und von den Bodentieren eingearbeitet wird? In meiner Abschlussarbeit der Freien Ausbildung habe ich nun Roggenmulch mit Luzernegras und die Tropfschlauchbewässerung mit einer Düsenbewässerung verglichen und nur die Hälfte der Fläche mit Hornspänen gedüngt. Dass die Horndüngung keinen Einfluss auf den Ertrag zeigte, überraschte uns. Bewässerung und Bodenbeschaffenheit machten einen deutlich größeren Unterschied. Die Vitalität der Tomaten war mit dem stickstoffreichen Luzernegras höher. Freude machte der Anblick des Bodens unter der Düsenbewässerung, das Bodenleben entwickelte sich, in den obersten drei Zentimetern schafften Regenwürmer Belüftung und krümeligen Boden.

—Lukas Vogel, Lehrling 4. Lehrjahr

kommenden Jahren verbessern und wenn es uns gelingt, diese dann ausweiten.

Als Gärtner wünsche ich uns für diesen Winter eine weiße Weihnacht und moderaten Frost, der die Schnecken-  
eier dezimiert und die Gare fördert.

—*Michael Hackmayer*

### **Getreide**

Auch für den Getreidebau war das Wetter eine Herausforderung. Nach

der Blüte, in der Phase wenn sich in den Ähren die Körner füllen wollen, war es zu trocken. In der Folge ernteten wir sehr kleine Körner und obwohl es genauso viele Körner wie im vergangenen Jahr waren, fiel der Ertrag ganze 30% geringer aus. Ein kleiner Trost ist, dass andere Teile der Pflanze, nämlich die Stengel, in den feuchten Phasen sehr gut wuchsen, so dass wir viele, viele Ballen Stroh eingefahren haben, und damit genug Einstreu für Kühe, Schweine und Pferde.

Gartenbau-Lehrling Lea Fleur Sorgler hat romantische, schöne und bemerkenswerte Gestalten aus unserer Erde gesammelt. Ein Plädoyer für mehr Witz und Offenheit beim Einkaufen gegenüber verwunderlichem, nicht ganz geradem Gemüse.



Seit einigen Jahren arbeiten wir daran, noch mehr der Zutaten für unser Backhaus selbst anzubauen. Wir haben dafür einen weiteren Versuch unternommen, Leinsamen anzubauen. Durch die gute Saatbettbereitung ist der Lein wunderbar und weitgehend unkrautfrei gewachsen. Aber Leinsamen ist in unserem Klima so spät druschreif, dass wir im Herbst keinen Zeitpunkt finden konnten, um ihn reif aber trocken vom Feld zu holen. So sind zwei Drittel auf dem Feld ausgewachsen – das heißt, die Leinsamen sind am Halm noch vor der Ernte gekeimt. Daher ist in diesem Jahr eine komplette Eigenversorgung mit Leinsamen nicht möglich.

Wir haben unsere Mühle entwickelt, um die Hirse, die auf unserem Kooperationsbetrieb in Rosbach gewachsen ist, in solcher Qualität zu schälen und aufzubereiten, dass sie auch für die Bäckerei und den Verkauf zur Verfügung steht. Erste Erfolge sind da. Beim Buchweizen freuten wir uns bei einer durchschnittlichen Ernte über gute Qualitäten, auch hier müssen wir aber – wie bei der Hirse – das Schälen und die Nachreinigung noch verbessern, damit man nicht auf Spelzen kaut.

—Ansgar Vortmann

### **Getreide- und Gemüsezüchtung**

Das Jahr 2014 hielt einige Besonderheiten für die Züchter bereit. Die Getreidezüchtung ist auf dem Dottenfelderhof ganz mit in den Betrieb eingebunden und so wandern auch unsere Versuchs- und Züchtungsflächen mit der Fruchtfolge. Dieses Jahr musste für die Züchtungsscrew ein PKW angeschafft werden, da viele Fahrten notwendig waren, um auf die im weiten Umkreis des Dottenfelderhofes verstreut liegenden Flächen zu gelangen.

Dann warteten wir auf die Winterruhe. Die blieb jedoch aus, so dass die Pflanzen ungebremst weiter wuchsen. Das betraf aber nicht nur die Getreidebestände, sondern auch das Unkraut. Der Ackersenf friert normalerweise ab, aber in diesem Jahr stand er flächendeckend im Wintergetreide. Unsere rumänischen Saisonarbeiter Gabriel Iluca und Christian Bogdan waren daher von April bis zur Ernte weitgehend mit dem Ziehen von Mohn und Senf in den Zuchtgärten beschäftigt. Infolge der besonderen Jahreswitterung trat im Frühjahr auf den Blättern von Winter- und Sommerweizen sowie Dinkel ein Pilz massiv auf, der Gelbrost. Er führte bei anfälligen Sorten zu hohen Ertrags-



historische Zeichnung, Wellcome Trust

## Futterbauversuch

Der Dottenfelderhof liegt in einer Ackerbaugegend mit wenig Grünland. So erhalten unsere Kühe den Großteil ihres Futters von den Ackerflächen, in der Fruchtfolge im Wechsel mit Getreide und Gemüse angebaut. Dieses Ackerfutter ist sehr Luzerne- und Rotkleelastig – gut für den Boden, für die Kühe aber einseitig. In den letzten zwei Jahren haben wir deshalb mit der Landbauschule einen Futtermischungsversuch gemacht. Bedeuten kräuterreiche Mischungen wirklich eine kleinere Ernte als reine Hohertragskleearten? Erste Tendenzen überraschten uns positiv, denn der Heuertrag aus beiden Mischungen ist durchaus vergleichbar,

die vielfältigen Pflanzen können den Platz wohl besser nutzen als die Monokultur. Wie stabil ist nun die Vielfalt kräuterreicher Futtermischungen über die gesamte dreijährige Anbauperiode? Die zarteren Kräuter haben Schwierigkeiten, sich bei häufigem Schnitt gegen den starken Klee durchzusetzen. So säten wir im vergangenen Frühjahr Einzelreihen mit Kräutern in den Bestand. Das Ergebnis ist so vielversprechend, dass wir diese Idee in der Zukunft weiter verfolgen werden. *Informationen und Dokumentation zu diesem Projekt erhalten Sie bei [matthias.koenig@dottenfelderhof.de](mailto:matthias.koenig@dottenfelderhof.de)*

einbußen. Erfreulicherweise zeigten unsere beiden Winterweizensorten BUTARO und JULARO bundesweit eine hohe Widerstandsfähigkeit. Saatgut von BUTARO wurde daher besonders stark nachgefragt.

Beim Bundessortenamt (BSA) wurden zwei neue Winterweizen-Sorten zur Zulassung angemeldet, drei stehen im dritten Prüfungsjahr. Erstmals wurden zwei Wintergerste-Stämme angemeldet. Auch bei Sommerweizen und Hafer sind noch in diesem Jahr Sorten für eine Anmeldung vorgesehen. Der Gelbweizen HELIARO – eine Qualitäts-sorte mit hohem Ernährungswert – wird von der Firma ErdmannHauser zu einem sortenreinen Weizenwieback für das Sortiment der Marke „BioGourmet“ verarbeitet. Gespannt sind die Maiszüchter auf das Abschneiden von SANKT MICHAELIS, der zum ersten Mal als nachbaufähige Populations-sorte im Vergleich mit F1-Hybrid-Mais in Landessortenversuchen stand.

—*Dr. Hartmut Spieß*

Unsere Krautsorte Domarna für die Sauerkrautherstellung wird vom BSA anerkannt. Die Sorte ist aus dem Marna Industriekohl weiterentwickelt.

Neben der laufenden Züchtungsarbeit haben Dorothea Dorn und Dieter Bauer das Forschungsprojekt zur Wirkung und Förderung der Winterkräfte, die Rudolf Steiner im Landwirtschaftlichen Kurs beschreibt, weiter ausgewertet. Die Ergebnisse sollen im kommenden Jahr veröffentlicht werden.

—*Dieter Bauer*

### **Futterbau**

Unser Grünland und Ackerfutter waren im Winter ebenfalls nicht zur Ruhe gekommen. Am Ostersonntag – ganze drei Wochen früher als sonst – machten wir das erste Heu, denn der Bestand war ohne wirkliche Frostpause und bei ausreichend Niederschlag wahnsinnig schnell gewachsen. Mitte Juni fuhren wir schon den zweiten Schnitt ein, mit sehr guten Erträgen und Qualitäten. Im Jahr zuvor waren wir zur selben Zeit gerade erst mit dem ersten Schnitt fertig. Doch dann fehlte die sommerliche Wärme und es blieb zu nass zum Heu machen, so dass wir über das Jahr doch nicht öfter schneiden konnten als sonst. Die Gesamterträge machen 2014 dennoch zu einem guten Heujahr.

—*Matthias König*

A black and white photograph of a field. In the foreground, there is dark, rich soil with several small, young plants sprouting. The background is a soft-focus landscape of a field under a bright, hazy sky. The text is centered over the image.

Das Jahr fällt mir vom Herzen wie ein Stein.  
Nur aus Gewohnheit dreht der Wind am Rad.  
Die Futterrüben stapeln sich am Rain.  
Ich aber bin die grüne Wintersaat.

Der Weg ist von Ikonengold gesäumt.  
Ein Sommerlied hängt noch im Stacheldraht.  
Die letzten Ballen Strohs sind abgeräumt.  
Ich aber bin die grüne Wintersaat.

Noch steht die Sonne zögernd im Zenit.  
Das Nebelkleid des Abends liegt parat.  
Bald wird es weiß, so weit das Auge sieht.  
Ich aber bin die grüne Wintersaat.

—*Henry-Martin Klemt*

# Aus dem Stall und von den Weiden

**In 2014 hat sich das Herz des Hofes etwas geweitet, unsere Kuhherde hat neben den bestehenden Weiden zum ersten mal eine Reihe unserer Ackerflächen direkt beweidet.**

2014 war für uns Stallmitarbeiter in vieler Hinsicht ein anstrengendes Jahr. Es begann damit, dass uns im April das Frühjahr schon überholt hatte. Durch den frühen Frühling hatten unsere Kühe dieses Jahr schon Ende März das Vergnügen auf die Weide gehen zu können (sonst ist der Weideaustrieb zwei Wochen später). Für uns haben diese zwei Wochen (das sind zwölf Arbeitstage mit all ihren Stunden) dann allerdings gefehlt – die Zäune waren noch nicht so weit, wie sie hätten sein sollen und der Triebweg, über den die Kühe zu den Weiden gelangen, noch nicht fertig. Es hat dazu geführt, dass wir lange Zeit das Gefühl hatten, der Arbeit immer einen Schritt hinterher zu sein.

Dazu kamen die Futterrüben (unser wertvolles Winterfutter), deren Anbau und Pflege dieses Jahr erstmals vom

Stall verantwortet wurde und die sich als echter Kraftakt und großer Aufwand für das Stallteam entpuppten.

Neben der Arbeit war die Gesundheitssituation der Kühe dieses Jahr angespannt. Schwerwiegende Krankheitsfälle, die sonst vereinzelt über mehrere Jahre verteilt passieren, tauchten dieses Jahr auf einmal auf: Zitzenamputation wegen Verletzung, Fremdkörperoperation wegen gefressenem Metallteil, schwierige Fruchtbarkeits-situation und so einiges andere mehr. Und das, obwohl die äußeren Umstände wie Futterqualität und Futtermenge und auch die Mitarbeitersituation richtig gut waren – dies hat uns viel Kraft gekostet.

Trotz dieser anstrengenden Umstände sind wir aber auch in einiger Hinsicht weitergekommen: Unsere muttergebundene Kälberaufzucht wurde mit Hilfe einer Jahresarbeit durch die Landbauschule untersucht. Wir fanden durch regelmäßiges Wiegen der Kälber und Milchmengenmessungen heraus, dass die Kälber und Mütter in unserem System ihre getrunzene Milchmenge gemeinsam so regulieren, dass die Kälber in etwa soviel saufen, wie wir

ihnen vorher per Nuckeleimer gegeben hätten. Und sie entwickeln sich trotzdem besser als am Eimer. Dieses Ergebnis gibt uns zusätzlich Sicherheit für unser Management des Systems.

Wir haben auch weitere Schritte getan hin zu dem Ideal, allen hier geborenen Kälbern einen guten Platz zu geben. So haben wir 10 weitere Kälber bei uns auf dem Hof zur Mast aufgezogen und eine Betriebskooperation mit dem biologisch-dynamischen Quellenhof in Steinbach begonnen, der im Sommer Jungtiere von uns übernommen hat.

Sehr interessant war es darüber hinaus, die einjährigen muttergebundenen aufgewachsenen Kälber auf der Weide zu sehen. Sie halten sich ganz nah beieinander auf, sind freundlich miteinander, fressen auf engem Raum und ruhen immer in der ganzen Gruppe oft mit Körperkontakt. Wir sind gespannt darauf, ob und wie diese Art der Aufzucht unsere Herdenstruktur noch einmal verändern wird.

Ganz besonders für uns waren dieses Jahr zudem zwei Beweidungsversuche auf dem Acker.

Die ersten muttergebundenen Kälber sind jetzt 1 1/2 Jahre alt. In zwei Gruppen haben sie den Sommer auf den hofnahen Weiden genossen.



Der eine sehr intensiv mit mehrmals täglichem Zustecken an Fläche und dem Ziel, die Kühe auf dem Acker das direkt selbst fressen zu lassen, was wir ihnen sonst mit viel Aufwand in den Stall fahren.

Der zweite kam dadurch zustande, dass im letzten Jahr auf einem Klee-schlag der Klee durch eine Krankheit komplett dezimiert war und daher das Heumachen auf der Fläche nicht mehr sinnvoll war. Das besondere war hier, dass die Herde eine sehr große Fläche zum Beweiden zur Verfügung hatte. Sie haben ein ganz anderes Weideverhalten gezeigt – Kühe in der Prärie. Es war unglaublich schön.

Wir tragen diese wunderschönen Bilder in uns mit der Frage, was wollen diese Kühe von uns – was brauchen sie von uns. Diese Frage soll uns auch weitertragen bei der weiteren Planung für unseren neuen Kuhstall.

—*Jeanette Klös*



Am Ende soll jetzt noch eine Würdigung stehen – nicht eines Menschen sondern in diesem Fall einer Kuh:

### **Dokaya**

Dokaya war unsere älteste Kuh: 14 Jahre alt, 65.000 Liter Lebensleistung, elf Kalbungen – vier Töchter und ein Sohn als Zuchtbulle stehen im Stall, drei Enkelinnen ebenfalls. Ein Sohn und eine weitere Enkelin sind noch in der Aufzucht. Dokaya war das Sinnbild des Felsen in der Brandung – unerschütterlich in der Herde. In 14 Jahren hat sie nur zu den Trächtigkeitsuntersuchungen den Tierarzt gesehen. Sie war nie krank, immer stark. Dieses Jahr mussten wir sie nach der Kalbung wegen eines Muskelrisses einschläfern. Wir haben sehr gelitten und wir sind ihr sehr dankbar für alles, was sie uns geschenkt hat. Aus dieser Dankbarkeit ihr und der ganzen Herde gegenüber freuen wir uns auf die neuen Wege mit unserer Herde im kommenden Jahr.



## Aus dem Schweinestall

**Das Jahr 2014 hat sehr freudig mit den ersten Ferkeln von unserem neuen Eber Benny angefangen, die nach längerer Ferkelpause sehnsüchtig erwartet wurden.**

Alle Würfe in diesem Jahr zeigten aufgrund der Duroc-/Hampshire- bzw. Duroc/Deutsche Landrasse-Kreuzungen verschiedenste Farbvariationen. Die Ferkel wurden sehr bewundert, wenn sie im Innenhof frei laufen durften. Für uns war es bei aller Freude auch etwas schwierig nach der Ferkelpause wieder eine Routine für die ferkelnden Sauen zu schaffen.

Die Schweinemast lief dieses Jahr endlich wieder durchgehend, weil wir unsere eigenen Würfe kombinieren

konnten mit dem Ferkelzukauf vom Demeterbetrieb Hof Michael in Endeholz. So konnten wir im Hofladen fast das gesamte Jahr eigenes Schweinefleisch anbieten.

Viel Spaß und Freude hatten wir, als wir eine Gruppe Mastschweine im Sommer für ein paar Wochen den Luzerneblock im Feldgarten beweiden ließen. Es war faszinierend zu sehen, wie die Schweine sich auf freier Fläche verhalten, alles umgraben, fressen und erkunden. Die vielen positiven Rückmeldungen bestärken uns, dieses Projekt auch 2015 fortzuführen, damit hoffentlich noch mehr Schweine auf freiem Feld "die Sau rauslassen" können.

—Sarah Göbel

# Hühner

**Seit einigen Jahren bewegt uns schon die Frage, was das Tier davon hat, auf dem Dottenfelderhof zu sein.**

Nicht nur um den Nutzen geht es uns bei der Hühnerhaltung, sondern um eine Beziehung. Bei unseren Hühnern im Feststall erleben wir zur Zeit diese gut gelungene Mensch-Tier-Beziehung. Sie sind jetzt im neunten Legemonat immer noch bei guter Gesundheit auf einer hervorragenden Legeleistung. Mit dieser Herde haben wir deshalb so gute Erfolge gehabt, weil es wirklich

so ist, dass es den Herdenbetreuern gelingt, trotz 800 Tieren im Stall, jedes Tier im Blick zu haben. Wir haben eine Reihe von Vorgaben für unsere Routine aus der genauen Beobachtung der Tiere über die letzten Jahre hinweg entwickelt, die die täglichen Abläufe für die Herde positiv gestalten. Wenn z.B. morgens die Tiere aus dem Stall gehen, werden alle, die zurückbleiben einzeln kontrolliert, daraufhin ob ihnen etwas fehlt – und das sind jetzt nicht mehr als 6–8 Tiere. Dank der Kontrolle können wir uns dann um sie kümmern und diese Pflege zeichnet in unseren Augen eine gute Herdenführung aus,



mit dem Resultat, dass da kein Tier hinten runter fällt.

In diesem Jahr haben wir auch einen neuen Zaun für unseren Auslauf fertig gestellt, so dass wir jetzt drei mal vier Quadratmeter pro Huhn als Wechselläufe nutzen können. Der nächste Schritt wird im Frühjahr die Gestaltung



dieser Ausläufe mit neuen Anpflanzungen mit blühenden Büschen und Bäumen sein: Sie werden den Hühnern Deckung vor dem Habicht geben, Futter für Insekten bieten und auch uns zur Nutzung zur Verfügung stehen.

Nach einem erfolgreichen Durchgang im Hühnermobil, das sie von der Straße aus sicherlich wahrgenommen haben, haben wir in diesem Oktober eine neue Herde eingestallt. Sie stammt aus einer nicht ganz so gut gelungenen Aufzucht, so dass die Tiere mit extrem geringem Gewicht zu uns gekommen sind. Wir nehmen die Herausforderung an, die Tiere nicht aufzugeben. Wir haben sie mit einigem Aufwand so gefüttert, dass sie jetzt mit 1600 Gramm auch ihre Legeperiode beginnen können und hoffen, dass sich diese zusätzliche Anstrengung, wenn auch nicht in einem so hohem Legeniveau, so doch hoffentlich in der Ausdauer der Herde zeigt.

—Ansgar Vortmann

Geh nicht nur die glatten Straßen.  
Geh Wege, die noch niemand ging,  
damit du Spuren hinterlässt und nicht nur Staub.

—*Antoine de Saint-Exupéry*



# Saatguthalle

**Ein Jahr nach der Fertigstellung der Saatguthalle sind die Züchter vollends in die neuen Räume eingezogen.**

Inzwischen verfügen die Mitarbeiter dort über gut eingerichtete Arbeits- und sanitäre Räume. Die Halle beherbergt zum großen Teil Getreidesaatgut von Winter- und Sommerweizen, Winterroggen, Wintergerste, Hafer und Mais, denn hier werden mit rund 100 bis 200 Kilo pro Hektar wesentlich größere Mengen Saatgut benötigt als vergleichsweise beim Gemüse. So benötigt man beispielsweise bei Möhren gerade einmal zwei bis drei Kilo je Hektar.

Das meiste Saatgut ist jedoch nicht für den Dottenfelderhof bestimmt, sondern wird beim Getreide zur Weitervermehrung an die Bioland-Handelsgesellschaft weitergegeben. Das Gemüsesaatgut wird an die Bingenheimer Saatgut AG geliefert. Von diesen Vermehrungsorganisationen werden dann die Bio-Betriebe in Deutschland und in einigen angrenzenden Ländern mit Saatgut beliefert. Es ist immer eine Meisterleistung, den Saatgutversand

– auch mit kleinen Mengen für Sortenversuche – im Herbst und Frühjahr abzuwickeln. Dieses Jahr wurden alleine beim Getreide 26.000 Kilo Saatgut an mehr als 300 Adressaten versandt.

Um das wertvolle Getreide- und Gemüsesaatgut auch über längere Zeit frei von Kornkäfern lagern zu können, wurde 2014 eine größere Kühlzelle mit 60 m<sup>3</sup> Lagerraum eingebaut. Die Korn- und Brotkäfer zählen zu den Lagerschädlingen und können große Fraßschäden am Korn bzw. Samen verursachen. Durch die Lagerung bei 4°C sind die Käfer jedoch nicht fraßaktiv und vermehren sich auch nicht.

Neu wurde auch für die Getreidezüchtung ein Entgranner angeschafft, der für die Saatgutaufbereitung von Gerste und Hafer benötigt wird. Dankenswerter Weise wurde diese notwendige, größere Investition von Freunden des Dottenfelderhofes, Liselotte und Helmuth Wagner aus Dortelweil, mit einer beachtlichen Spende ermöglicht.

—Dr. Hartmut Spieß



***Wodurch ist eure Arbeit in der neuen Saatguthalle leichter geworden?***

Vorher hatten wir viele provisorische Lagerräume für das wertvolle Saatgut und brauchten viel Zeit, um unter den tausenden unterschiedlichen Getreideproben die passenden herauszusuchen. In der neuen Saatguthalle haben wir endlich genug Platz, um alles Saatgut systematisch und sicher zu lagern. Mit technischen Hilfsmitteln können wir auch schwere Lasten einfach bewegen. Unsere Labore für die Qualitätskontrollen sind hell und geräumig. Wenn es eine Skala dafür gäbe, haben sich unsere Arbeitsbedingungen von -5 auf +5 gesteigert.

***Was begeistert euch an der Züchtungsforschung?***

Dass wir samenfestes Saatgut für die Zukunft züchten. Wir haben ein gutes Arbeitsklima und erzielen gute Ergebnisse. Durch unser „on farm research“ arbeiten wir mit vielen Menschen in verschiedenen Bereichen im Hoforganismus zusammen. So können wir den Weg unseres Getreides bis ins Backhaus verfolgen. Uns begeistert und inspiriert die Qualität der Brote, die dort aus den hier entwickelten Getreidesorten entstehen.

—Lilla Szabo und Sabine Martis,  
Mitarbeiterinnen aus der  
Züchtungsforschung

# Landbauschule wird 40

## **Doppelfest im September: Einweihung des Erweiterungsbaus und 40-jähriges Bestehen der Landbauschule.**

Mit vereinten Kräften und viel Eigenleistung ist es gelungen, den längst überfälligen neuen Wohnraum fertig zu stellen. Mit dem neuen Bau sind die Voraussetzungen geschaffen, dass sich die Landbauschüler ungestörter – und ausgehulter – den eigentlichen Aufgaben und Inhalten widmen können. Wir freuen uns darüber hinaus über ausreichende Unterkünfte für unsere Winterkurse, Seminare, Fortbildungen und Landbaupraktika für Schulklassen.

2014 schaute die Landbauschule Dottenfelderhof auch auf 40 Jahre innovativer und beharrlicher Ausbildung in biologisch-dynamischer Landwirtschaft. Beides feierten wir am 18. September, bei strahlendem Sonnenschein. Die Festredner, für die Hessi-

**„Höfe und Möglichkeiten gibt es genug – was es braucht sind fähige Leute!“**

sche Landesregierung Staatssekretärin Dr. Beatrix Tappeser und für den Vorstand der Software AG-Stiftung Professor Horst Philipp Bauer, lobten die direkte Einbettung in die Praxis, die umfassende Schulung der Teilnehmer sowie auch die Forschung und Entwicklung, die weit über den Hof hinaus von Bedeutung ist. Besonders gefreut

hat uns die Anwesenheit von Albert Fink und Rolf Kerler, die gemeinsam mit ihrem verstorbenen Kollegen Wilhelm-Ernst Barkhoff als Initiatoren der Bochumer Bankein-

richtung vor über 40 Jahren die Gründung der Landbauschule gefordert und gefördert hatten. Die hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gratulierte schriftlich und unterstrich die bundesweite Bedeutung der Schule für die Fortbildung im ökologischen Landbau.

Eine Herausforderung der nächsten Jahre für die biologisch-dynamische Landwirtschaft und auch für den gesamten Ökolandbau liegt darin, tatkräftige Menschen mit einer guten Aus-

bildung zu finden und für diese Arbeit zu begeistern. Leider können aber nur wenige Junglandwirte das ganze Jahr der Ausbildung einschließlich Internat aus eigenen Rücklagen finanzieren. Damit diese jungen Menschen nicht an der finanziellen Hürde der Kursgebühren scheitern, können Landbauschüler nach eingehender Prüfung aus einem Studienfonds Unterstützung erhalten.

Diesen Studienfonds aufrecht zu erhalten und wieder anzufüllen ist unser großes Vorhaben. Bitte unterstützen Sie uns dabei, beispielsweise mit Ihrer Weihnachtsspende 2014.

—*Martin von Mackensen*

Unsere langjährige Partnerin, die Software AG-Stiftung, hat zum Jubiläum der Landbauschule einen Matching-Fonds eingerichtet.

**Jede Spende an unseren Studienfonds, die bis zum 31. Dezember 2014 eingegangen ist, wird von der Software-AG Stiftung verdoppelt.**

**Landbauschule Dottenfelderhof e.V.  
GLS-Gemeinschaftsbank eG, Bochum,  
IBAN: DE40 4306 0967 0001 6264 00  
SWIFT-BIC: GENODEM1GLS  
Verwendungszweck: Landbauschule**

**Spenden an die Landbauschule Dottenfelderhof gem. e.V. sind steuerlich abzugsfähig.**

Die neuen Landbauschulzimmer, eine Bibliothek und eine Dozentenwohnung, sowie Gruppenzimmer für Seminare fügen sich wunderschön in das Hof-Ensemble ein.



# Dottenfelder Schulbauernhof

**Das Jahr 2014 startete für den Dottenfelder Schulbauernhof mit der Auszeichnung als offizielles Projekt der Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ der Vereinten Nationen. Ein Grund für uns zu feiern und nach zehn Jahren mit viel Kraft auf unsere zukünftige konzeptionelle Entwicklung zu schauen.**

In diesem Jahr haben uns über 150 Schulklassen besucht und so haben mindestens 3000 Kinder – viele das erste Mal – landwirtschaftliche Praxis erlebt. Viele Schulen sind über die Jahre zu Partnerschulen geworden: Besuch und Arbeit auf einem Bauernhof ist fester Teil ihres Lehrplans. Mit diesen Schulen wollen wir in den nächsten Jahren unsere Arbeit noch intensivieren, weil wir gemerkt haben, dass für die Kinder, die öfter und zu verschiedenen Themen den Hof besuchen, der Dottenfelderhof ein Stück Heimat wird und Landwirtschaft für einige sogar zu einem Traum. Die ersten dieser Kinder kehren jetzt als Lehrlinge auf den Hof zurück.

In diesem Jahr haben wir uns darüber hinaus intensiv zusammen mit anderen Höfen in der Bundesarbeitsgemeinschaft Lernen auf dem Bauernhof für eine staatliche Unterstützung der pädagogischen Arbeit auf Höfen in Hessen engagiert. Andere Bundesländern haben bereits erfolgreiche Finanzierungsmodelle, mit deren Hilfe mehr Landwirte Schulbauernhöfe aufbauen können, um so mehr Schulklassen die Berührung mit der Landwirtschaft zu ermöglichen. In Hessen gibt es viel zu wenige Schulbauernhöfe, denn auf den



Margarethe Hinterlang bei der Verleihung der UNESCO Auszeichnung

meisten „Lernorten Bauernhof“ ist der Teilnehmerbeitrag der Schulklassen nicht kostendeckend. So trägt auch bei uns die Dottenfelder Hofgemeinschaft

unsere Arbeit bislang finanziell und praktisch zu großen Teilen.

Unsere Veranstaltungen sind Monate im Voraus ausgebucht, und unsere Räume sind mittlerweile unzureichend. So planen wir 2014 ein neues Zuhause für den Schulbauernhof – mit einem eigenen kleinen Obstgarten. Durch das Geschenk eines Holzpavillons der Documenta 2012 in Kassel, die Unterstützung von Firmen und Fachleuten und vieler Spenden hoffen wir, unser Gebäude und Gelände im neuen Jahr weiter realisieren zu können.

—Margarethe Hinterlang

**Eine große Stiftung verdoppelt jede Ihrer Spenden für das neue Schulbauernhofgelände. Unterstützen Sie unseren Lernort Bauernhof.**

**Landbauschule Dottenfelderhof e.V.  
GLS-Gemeinschaftsbank eG, Bochum,  
IBAN: DE40 4306 0967 0001 6264 00  
SWIFT-BIC: GENODEM1GLS  
Verwendungszweck: Schulbauernhof**

**Spenden an die Landbauschule Dottenfelderhof gem. e.V. sind steuerlich abzugsfähig.**



### **Partnerschaft mit der Albrecht-Strohschein-Schule**

Regelmäßige Besuche auf dem Dottenfelderhof sind fester Teil des Lehrplans der Schule geworden. Diese Zusammenarbeit ist ein Modell, das wir auch mit anderen Schulen entwickeln möchten. Wir fragten Doris Benner, Lehrerin an der Schule:

### **Was erlebst Du an Deinen SchülerInnen hier auf dem Hof?**

Es ist Förderunterricht pur. Alles worüber wir uns im Klassenraum so viele Gedanken machen müssen, ist bei Euch so selbstverständlich, alles ist zum Anfassen, ist direktes Erlebnis.

### **Was war der schönste Moment?**

Die Schüler tauchen so ein, und als sie dann ganz stolz ihr selbstgeätes Getreide geerntet haben, das war eindrucksvoll anzuschauen.

Inneres der Hand.  
Sohle, die nicht mehr geht als auf Gefühl.  
Die sich nach oben hält im Spiegel  
himmlische Straßen empfängt, die selber  
wandelnden.

Die gelernt hat, auf Wasser zu gehn,  
wenn sie schöpft,  
die auf den Brunnen geht,  
aller Wege Verwandlerin.  
Die auftritt in anderen Händen,  
die ihresgleichen zur Landschaft macht:  
wandert und ankommt in ihnen,  
sie anfüllt mit Ankunft.

—*Rainer Maria Rilke*



# Helpende Hände

**Schon von Beginn an, mit Gründung unserer Landwirtschaftsgemeinschaft, wurde der Dottenfelderhof mitgetragen von Menschen aus der Stadt.**

Um von allen zu erzählen, bräuchten wir ein Buch so dick wie ein Wörterbuch. Wir könnten höchstens ein paar als Beispiele herausgreifen. Aber wen? Da könnten wir von Frau Jahn erzählen, die seit vielen, vielen Jahren regelmäßig an der Kasse hilft, bestimmt ist sie Ihnen aufgefallen mit ihrem ruhigen Lächeln und den blitzenden Augen. Oder natürlich von Herbert, der alles repariert, was unsere Arbeit, manchmal leider auch unsere Unaufmerksamkeit, verschleißt, eins ums andere Mal, mit Geduld und Geschick und solcher Großzügigkeit. Oder da gibt es den kleinen Moritz, der uns jetzt oft im Stall besucht, schon alle Kühe kennt und hilft nachzufüttern, wenn das Melken mal wieder länger dauert. Oder ...

Wir haben für diese Seiten drei ausgewählt, die stellvertretend ein Bild zeichnen, von den vielen wunderbaren Menschen, die jeden Tag wieder neu mit ihrer Arbeit, ihrem Wissen, ihren

Ressourcen dafür Sorge tragen, dass das Projekt Dottenfelderhof erfolgreich sein kann. Wir danken Euch allen von Herzen.

**Herr Henstermann hilft bei der Pflege und Arbeit mit Fritz.**

***Wie wurden Sie auf Fritz aufmerksam und was führte Sie dazu, unser Kaltblutpferd zu betreuen?***

Nach meiner Pensionierung wollte ich mich Oldtimern widmen und hatte auch schon ein Auto im Blick, das ich kaufen wollte. Bei einem Spaziergang mit



meiner Frau entdeckte ich Fritz, erinnerte mich daran, wie gerne ich als Kind in der Natur war und wie viel schöner es sein kann, mit Lebendigem zu Arbeiten.

### ***Wie sah Ihre berufliche Karriere davor aus?***

Ich stamme aus einem handwerklichen Haus, wollte eigentlich Ingenieur werden und bin im Kaufmännischen gelandet. Ich war 40 Jahre bei einer großen Bank Chief Safety Officer für die Sicherheit und Gesundheit von 50.000 Menschen.

### ***Was bedeutet Ihnen die Arbeit mit Fritz?***

Fritz ist so ein braver, arbeitswilliger und kooperativer Gefährte. Wenn ich mit ihm auf dem Feld arbeite, erschließt sich eine neue Welt und wenn ich über meine Schulter zurückschaue, sehe ich die Ackerarbeit, die wir geleistet haben. Die Arbeit mit ihm hebt mich von der materialistischen Ebene, die vorher mein Leben bestimmt hat, runter und die Vorgänge in der Natur und die Bedeutung der Ökologie werden mir bewusster. Das Leben auf dem Hof mit dem Engagement vieler, auch junger Menschen und die anderen Werte, die hier wichtig sind, finde ich sehr anregend und ich denke oft über



Im Frühling können Sie Herrn Hengstermann und unseren Fritz begleiten beim Striegeln, Anschirren, auf dem Weg aufs Feld und bei der Ackerarbeit:  
Am 12. und am 26. Mai, jeweils von 15:30 Uhr - 17 Uhr

gesellschaftliche Perspektiven jenseits finanziellen Gewinnstrebens nach.

### ***Welche Zeit mit Fritz lieben Sie besonders?***

Das „Klarmachen“ (Striegeln und Anschirren vor der Arbeit) und der Moment, wo Fritz spürt, dass die Arbeit los geht, er stolz den Kopf hebt und anzieht.

### ***Oliver Groh hilft bei der Ernte***

Oliver ist so lange, wie ich ihn kenne, schon aus seiner Geschichte heraus aufs engste mit der bio-dynamischen Landwirtschaft verbunden. Sein Vater war ein Gründungsmitglied der ersten deutschen CSA (Community Supported Agriculture), dem Buschberghof in der Nähe von Hamburg. Seit Oliver mit seiner Frau und den vier Kindern in Frankfurt lebt, wo er als Rechtsan-

walt mit einem Partner eine Kanzlei betreibt, hat ihn der Dottenfelderhof nicht los gelassen. Neben der persönlichen Freundschaft zu den Familien auf dem Hof ist eine konkrete Mitarbeit im Betrieb entstanden: Oliver Groh ist im Vorstand der Landbauschule Dottenfelderhof e.V. und in der Sommersaison ist er durch seine Faible fürs Mähdescherfahren aus der Ernte nicht mehr weg zu denken. Sobald sich Erntebedingungen ergeben, tauscht er spontan und arbeitswillig seinen Anwaltschreibtisch gegen den staubigen Mähdescherhocker. Seine Frau Christine, die als Lektorin arbeitet, ist wunderbarerweise auch bereit, dies zu ermöglichen. Beiden danken wir an dieser Stelle ganz herzlich für ihr Engagement.

—Ansgar Vortmann

### **Schulbauernhof Jour Fixe**

Fast an jedem Samstag Vormittag im Frühjahr und Sommer konnte man sie sehen: Die „Jour fixe Helfer/innen“ arbeiteten am neuen Schulbauernhofgelände zwischen Saatguthalle und Internatsgebäude. So entstanden ein kleiner Garten mit Büschen und Bäumen mit essbaren Früchten, Zäune und Wege und auch schon die Fundamente für den Schulbauernhofpavillon. Und nebenbei Begegnungen von wunderbaren Menschen, die als Ausgleich zur Büroarbeit Sinnvolles an der frischen Luft schaffen wollen, und damit uns „Dottis“ unter die Arme gegriffen haben. Vielen Dank Euch allen – wir sehen uns im nächsten Frühjahr wieder!

—Margarethe Hinterlang

Möchten Sie im neuen Jahr auch dabei sein? Schicken Sie eine Email an [schulbauernhof@dottenfelderhof.de](mailto:schulbauernhof@dottenfelderhof.de)



# Begegnung mit Johanna Brandau

**Unsere liebe Hof-Mitbegründerin Johanna Brandau ist am 31. März, nach immer wieder und stärker auftretenden körperlichen Leiden, für uns doch plötzlich gestorben. Im Gedenken an ihre Großherzigkeit, Klarheit und Heiterkeit wurde die Zeit des Abschiednehmens für unsere Gemeinschaft zu einer tiefen, nach Innen führenden, Menschensein und Menschensinn anstoßenden Festeszeit in diesem Jahr.**

Johanna Brandau wurde am 5. Juni 1931 als viertes von sechs Geschwistern auf einem Bauernhof bei Breslau geboren. Auf diesem Hof mit einem Pferdegespann zum Ackern, mit Kühen, Schweinen, einem großen Geflügelhof und einem Gemüsegarten wuchs sie auf. Man war weitgehend Selbstversorger, es wurde das Brot selbst gebacken, selbst geschlachtet, eingekocht und eingelagert. Es gab Waschtage und ein Großteil der Kleider wurde selbst genäht. Die Kinder waren in diese vielfältigen Arbeitsprozesse früh eingebunden und hatten ihre Auf-

gaben in Verantwortlichkeit zu erledigen. Die Schule war da Erholung, in den Ferien wurde gearbeitet. Fuhr der Vater mit dem Gespann in den Hof, ließ Johanna ihre Puppen liegen und wollte reiten. Für sie war ganz klar, dass sie später einmal einen Bauern heiraten und Bäuerin werden würde.

In den Kriegsjahren 1944-46 musste die Familie zweimal den Hof verlassen, um nicht von der Front überrollt zu werden. Der Vater war von den Russen deportiert worden. Nach diesen Jahren des Chaos und der Unsicherheit erfolgte 1946 die endgültige Ausweisung der Deutschen. Vollständig ausgeraubt, mit dem nackten Leben und den Kleidern, die jeder auf dem Leib trug, gelangte die Mutter mit den sechs Kindern in einem Viehtransporter nach Wilhelmshaven. Jetzt musste die Familie neu Fuß fassen. Die 15-jährige Johanna half in einer Bauernfamilie, wo sie die kranke Hausfrau unterstützte. Anschließend arbeitete sie in einer Gärtnerei, danach in einer Kleiderfabrik.

Aber ihr größter Wunsch war es, noch etwas lernen zu können und er ging 1954 in Erfüllung, als sie in Oldenburg zur Krankenschwesterausbildung zu-

gelassen wurde. Als Krankenschwester arbeitete sie dann in Basel bis 1964.

Bei einem kurzen Urlaub auf dem Hof Almar von Wistinghausens lernte sie im Herbst 1962 Knud Brandau kennen, und sie heirateten zwei Jahre später.

Mit vier weiteren Landwirtschaftsfamilien konnte die Familie Brandau 1968 nach jahrelangem Bemühen beginnen, den Dottenfelderhof in einer Betriebsgemeinschaft zu bewirtschaften. Am Anfang waren die Verhältnisse knapp, es musste überall gespart werden. Da kamen die Fähigkeiten von Johanna wieder zum Zuge. Sie kannte einfache, sparsame Gerichte. Bald wurde Brot im Backhaus für den Eigenbedarf gebacken, der Hausgarten lieferte das Gemüse, Kräuter und Blumen und es gab ab und zu mal Fleisch aus dem eigenen Tierbestand.

Jede der Betriebsgemeinschafts-Frauen hatte einen Backtag und bestritt ihn neben den vielen anderen Pflichten mit Familie, Versorgung der Mitarbeiter, Garten und Verkauf. Johanna Brandau buk am Donnerstag das Roggenbrot. Das Rezept und den Sauerteig zu diesem Brot hatten ihren Ursprung noch

in Schlesien und sind während der Flucht, in den Nachkriegswirren und den folgenden Zeiten, immer weiter gepflegt worden, bis sie dann auf dem Dottenfelderhof zu größerem Einsatz kamen. Unsere jetzige Hofsorte, das längliche Roggenbrot, ist aus diesem heraus entwickelt. Überhaupt gibt es einige Rezepte, die Johanna auf dem Hof eingeführt hat. So den Holundersirup, den es immer noch auf unserem Hoffest gibt, Holunderküchlein, Grießschnitten, Quittenbrot.

Lange Jahre versorgte Johanna Lehrlinge und Praktikanten mit am Familientisch. Es herrschte eine freilassende, freundliche, familiäre Stimmung und Johannas Kochkunst war berühmt. Neben dem Ab Hof-Verkauf im Gewölbekeller kamen täglich vier Mahlzeiten pünktlich auf den Tisch. Dabei tat sie alles mit einer künstlerischen Leichtigkeit und war unwahrscheinlich schnell.

Am Anfang wurden im jetzigen Apfelkeller am Dienstag- und Freitagnachmittag nur Produkte von uns verkauft, also Brot, Eier, Feldgemüse wie Möhren, Rote Bete und Kohl. Die Milch bekam man direkt im Kuhstall. Dann kam Feingemüse und eine

größere Vielfalt hinzu. Man stelle sich ihr Arbeitspensum vor! Die Telefonanrufe am Vormittag, das Einrichten des Ladens mit den Lieferungen, 40 Kisten Vorbestellungen vorbereiten und dabei noch die Mahlzeiten richten (das fiel dann später für die Mitarbeiter leider weg), ab 14 Uhr verkaufen, aufräumen, die Kasse nachzählen und nachrechnen und die Wechselgeldkasse für den nächsten Verkaufsnachmittag richten!

Sie führte den Laden auch noch, als er in den jetzigen Verkaufsraum umzog. Als sie ins Rentenalter eintrat, kümmerte sie sich immer noch um die Kasse und die Abrechnungen, jetzt auch für die Marktwägen und saß viele Samstagnachmittage an dieser Tätigkeit, bis alles genau stimmte.

Sie akzeptierte jeden, wie er war. Hatte man Kummer, so hörte sie offen und freundlich zu, ohne zu urteilen, konnte einen trotzdem trösten und man konnte sicher sein, dass nichts weiter erzählt wurde.

Auch ihren eigentlichen Beruf, den der Krankenschwester, übte sie nebenbei immer wieder aus. Sie war die Krankenschwester des Hofes. Bei

Verletzungen, Stürzen wurde sie von Jedermann um ihr Urteil gefragt, stieg das Fieber, zeigten sich rote Pusteln, kam sie, identifizierte, beruhigte, gab Rat oder Empfehlungen, was man machen könne. Jeder Lehrling, der sich eine heftig blutende Schnittwunde zugezogen hatte, ließ sich von ihr verbinden.

Einen ganz besonderen Bezug hatte Johanna Brandau zu den Kindern und die Kinder zu ihr. Es gibt sicher kein einziges Kind, das auf dem Hof groß

Die Gründerinnen Li Klett, Johanna Brandau, Irmgard Becker, Ebba Bauer im Jahr 1991



geworden ist, das nicht den Weg zu ihr gefunden hätte. Die größeren Kinder zeigten den kleineren den Weg und es gab immer ein selbstgebackenes Plätzchen oder in der Weihnachtszeit ein Stückchen Quittenbrot. Wenn sie Zeit hatte, so las sie eine Geschichte aus einem Märchenbuch oder einem Bilderbuch vor. Oft genoss es ein Kind, in Ruhe in Brandaus gemütlicher Wohnung zu spielen. Viele Jahre hindurch studierte sie mit den Hofkindern ein Märchenspiel zum Faschingsdienstag ein. Alle, auch die Kleinen, hatten ihre Rolle nach ihrem Vermögen. So waren die Kleinen einmal beim „Tischlein deck dich“ Zwerge, die immer das Tischchen deckten, wenn es erforderlich war. Die Großen malten und bauten Kulissen. Einmal gab es ein prachtvolles Schiff, das zu „Wasser und zu Land“ fahren konnte. Das Märchen las Johanna vor und die Kinder in den entsprechenden Rollen sprachen die wörtliche Rede daraus. Dieses Märchenspiel ist fester Bestandteil unserer Jahresfeste geworden und wird in der Regel in gleicher Art und Weise wie früher aufgeführt.

Seit 17 Jahren leben Brandaus nun schon in der unteren Wohnung des Altenteilerhauses. Und wer hätte

nicht den prachtvollen Garten, der drumherum entstand, bewundert? Die praktische Arbeit daran leisteten sicherlich vorwiegend Knud und die Tochter Regina. Sie verwirklichten oft die Vorstellungen und Wünsche von Johanna. So entstand ein Rosenbogen, eine Passionsblume rankt zwischen der Glyzinie, es entstanden lauschige Ecken, Staudenbeete mit hübschen Rosen oder Kamelienbüschen dazwischen. Die Blumen draußen und in der Wohnung waren für Johanna Labsal und Lebenselixier. Oft ging sie umher und besah sich die Schönheiten oder saß ein Weilchen auf der Terrasse und nahm die besondere Gartenatmosphäre in sich auf. Dabei genoss sie wohl auch das hingebungsvolle Werkeln von Knud und das Einssein in der Zweisamkeit darin.

Eine weitere Liebe galt der Musik. Sie spielte selbst kein Instrument, aber wie genoss sie es, wenn im Wohnzimmer Musik gemacht wurde! Hatte der Hofchor etwas einstudiert und trug es im Altenteilerhaus vor, reichte Johanna zum Dank einen großen Teller mit ihren wunderbaren Plätzchen. Das Bach-Trio, das wir den Brandaus zur goldenen Hochzeit spielen wollten, konnten

wir ihr spielen, als sie im Wohnzimmer aufgebahrt lag.

Eine stark verbindende Gemeinsamkeit von Johanna und Knud war das Stehen in der Anthroposophie, im christlichen Glauben und im Werden des Dottenfelderhofes. Sie bildeten eine kräftige Keimzelle, verbunden durch die Liebe und Liebe ausstrahlend.

Ein letztes Bild noch, das jeder von uns vor sich hat. Wir sehen Johanna und Knud Hand in Hand beim Sonntagsspaziergang den Heckenweg nach Dortelweil entlang wandeln in trauter Zweisamkeit.



Johanna und ihr Mann Knud

Vieles aus der Fülle ihres reichen Lebens kann hier nicht gesagt werden.

In bin aber der Überzeugung und spüre auch deutlich, besonders jetzt durch die Beschäftigung mit dem Rückblick auf ihr und damit unser Leben, dass sie auch auf der anderen Seite teilnimmt und präsent ist bei unseren Nöten und Freuden. Mögen wir das immer wieder im Bewusstsein tragen und auch die Möglichkeiten, die ihr jetzt zur Verfügung stehen, mit einbeziehen in unser Tun.

—*Friederike Hollerbach*

A black and white photograph of snow-covered tree branches. The branches are dark and silhouetted against a bright, overexposed background. The snow is thick and textured, covering the branches and filling the spaces between them. The composition is abstract and focuses on the intricate patterns of the snow and the dark lines of the wood.

Wie leicht wird Erde sein  
nur eine Wolke Abendliebe  
wenn als Musik erlöst  
der Stein in Landflucht zieht.

—*Nelly Sachs*

# Die Oberuferer Weihnachtsspiele am Dottenfelderhof

**In diesem Jahr hat die Regie unserer Weihnachtsspiele gewechselt und wir sind schon ganz gespannt.**

**Wir laden auch Sie herzlich ein:**

**Zum Paradeisspiel am 23. Dezember um 20 Uhr,**

**zum Christgeburtsspiel am Heiligen Abend, 24. Dezember um 18.30 Uhr**

**und zum Dreikönigs-Singspiel am 6. Januar 2015 um 19.30 Uhr.**



## Paradeisspiel

Was muss der Mensch alles erleben! Über allen Wolken schwebt er, ist ganz und heil und hat keine Ahnung von den Wirrungen des Erdendaseins. Doch dann wird er geteilt, muss heraus finden, was eigentlich ein Mann ist und was eigentlich eine Frau ist. Und wie die Ganzheit im Zweisein gehen kann. Das ist ja eigentlich Herausforderung genug! Aber es hört nicht auf: Die Verlockung, am Baum der Erkenntnis zu

naschen, ist zu groß. Welche Kraft ist das, die den Menschen immer wieder verführt? Der Mensch wird aus dem paradiesischen Himmelsgarten auf die Erde geworfen, wo er getrennt von der göttlichen Welt seinen Weg finden muss. Wird ihn das göttliche Ebenbild in ihm leiten können? Dieses Mysterium vom Sturz des Menschen spielt sich auch heute noch ab und die liebevolle Verbildlichung durch das Paradeisspiel

erinnert uns in jedem Jahr daran, dass die geistige Welt hinter einem Schleier liegt und wir „naked und bloß“ in der Welt stehen. Aber sie erinnert auch daran, dass es Hoffnung gibt.

—*Corinna Gehrman*

### **Christgeburtsspiel**

Unsere Companei ist jung dieses Jahr, fast alle sind unter 20. Vier Wochen später als in anderen Jahren begannen die Proben, alle mussten den Text schnell parat haben. Pünktlich zur ersten Probe sind auch die ersten Schneeflocken gefallen. Nun liegen schon die Lieder der Hirten in der Luft: „Lustige Hirten, freudige Knabn, die guate Lust zum Singen habn: Heja wol auf, und laßt uns singn, guater Dingn, lustig springen. ...“

—*Pius Denneler*

### **Das Dreikönigs-Singspiel**

Wie auch in den letzten Jahren werden wir im Januar ein 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 Christanbetung ist nicht der Stall wie bei den Hirten im Weihnachtsspiel am Heiligen Abend, sondern ein edleres Gemäuer. So findet unsere Aufführung nicht im Neuen Saal statt, sondern im Kreuzgewölbe des Alten Saals.

—*Barbara Denneler*



Und dann muss man ja auch noch Zeit haben,  
einfach dazusitzen und vor sich hin zu schauen.

—*Astrid Lindgren*



# Termine, Nachrichten, Notizen

## **Mit Euch können wir Feste feiern**

Unser frohes, reiches Hoffest 2014 wäre ohne das Engagement aller Mitglieder der Hofgemeinschaft, unserer Landwirtschaftsgemeinschaft, den Schüler/innen der 12. Waldorf-Schulklassen aus Kassel (die „Retter“) und vieler anderer unermüdlicher Helfer nicht möglich gewesen. Wir danken auch den Mitarbeitern der Stadt Bad Vilbel für die gute Zusammenarbeit und allen beteiligten Vereinen und Firmen. Wir freuen uns schon auf Euch beim nächsten Hoffest am 21. Juni 2014, ihr Grauen Bieber und Bogenschützen, Kräuterkundigen und Würstchenbrater ...

## **Neuer Ab-Hof-Verkauf geplant**

Seit 2010 bemühen wir uns um eine kundenfreundliche Vergrößerung unseres Ab-Hof-Verkaufs. Wir möchten Ihnen vor allem unsere hofeigenen Produkte besser präsentieren können, das Einkaufen in einem großzügigeren Laden angenehmer gestalten und ein Bistro einrichten. Nach langer Planung, einigen gescheiterten Versuchen und vielen Gesprächen mit den Behörden konnten wir im Oktober 2014 erneut einen Bauantrag stellen und hoffen nun auf eine Baugenehmigung für 2015.

Aus dieser Zuversicht erfolgt nun der nächste Schritt, die Finanzierung des Baus. Aus den laufenden Einnahmen des Ladens können wir einen Neubau nicht vollständig stemmen. Wir verfügen über relativ geringe Eigenmittel, da alle Erträge der Betriebe des Dottenfelderhofes, so auch die des Ladens, in die Entwicklung der Landwirtschaft, in die Forschung und die Ausbildung fließen.

Wir freuen uns daher, wenn wir außer mit der GLS Bank, unserer Hausbank, auch mit Ihnen, unseren Kunden, im kommenden Jahr den Neubau angehen dürfen und werden Sie über Möglichkeiten der Beteiligung an diesem Vorhaben unterrichten.

## **Unser Hofcafé**

Unsere Café-Saison ist für dieses Jahr am 1. November zu Ende gegangen. Es liegt eine schöne Zeit mit Ihnen hinter uns. Die Veränderungen haben dazu geführt, dass es ein guter und auch erfolgreicher Sommer für uns war und es hat uns sehr gefreut, so viele treue Gäste immer wieder begrüßen zu dürfen. Bis Weihnachten gibt es etwas ganz Besonderes im Cafépavillon: Donnerstags bis samstags von 10–18 Uhr können Sie die heimelige Atmosphäre einer Bienenwachskerzenwerkstatt genießen, den Imkern des Schwalbenhofes bei ihrer Winterarbeit, dem Kerzen tauchen, zuschauen und auch selbst tätig werden und Kerzen unterschiedlichster Art machen. Im neuen Jahr werden wir einige kleinere Umbau- und Renovierungsarbeiten erledigen und je nach Witterungsverlauf ab Ende Februar/Anfang März wieder für Sie da sein.

## **Herzlichen Glückwunsch**

Wir freuen uns mit Vincent Sellau, seit drei Jahren Lehrling auf dem Hof, dass er im Herbst seine Ausbildung zum Landwirt erfolgreich abgeschlossen hat.

## **Dottenfelder Veranstaltungskalender**

Dieses Heft gibt nur einen kleinen Einblick in die große Vielfalt unseres Hofes. Im Veranstaltungskalender finden Sie ab Januar viele Möglichkeiten, auch in die Bereiche, die auf diesen Seiten nicht zu Wort gekommen sind, einzutauchen, dottenfelder MitarbeiterInnen zu treffen und selbst mit anzupacken. Um Ihnen und unseren Tieren gerecht zu werden, begrenzen wir die Teilnehmerzahlen bei vielen Veranstaltungen. 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) unter den Veranstaltungen.

## **Alp Tambo – eine Aussenstelle des Dottenfelderhofes**

Auch diesen Sommer nahm ich wieder mit einem tüchtigen Alp Team fast 100 Kühe von 12 Biobauern auf der schweizer Alp Tambo in Empfang. Am 23. Juni war es so weit: Die Kühe aus den Tälern stürmten freudig erregt den schmalen

Weg von Splügen hoch auf Alp Tambo, verteilen sich auf den saftigen Weiden unterhalb der Hütten und schlugen sich erst mal die Pansen voll. Bald ging es dann jeden Morgen noch weiter dem Himmel entgegen: Fast 300 Höhenmeter trennten die Herde von den besten Weidegründen, die wollten erst mal erklommen sein. Jeden Nachmittag gegen drei Uhr begannen wir die Herde wieder langsam zusammen zu treiben, zwei Bordercollies, Rex und Tina, sind da unendlich wertvolle Helfer.



Alpenrose, gestandene und stolze Original Braunviehkuh von Markus Meuli aus Nufenen. Übrigens fließt die Milch seiner Kühe im Winter in den Via Mala der Sennerei Nufenen.



Siegfried Baßner aus unserer Hofgemeinschaft hat Schätze von Alp Tambo mitgebracht: rund 200 Käse von dort lagern nun in unseren Kellern, werden gepflegt und reifen ihrem Genuss entgegen. Ab Ostern finden Sie den Tambo-Alpkäse wieder in unseren Käsetheken.

Es war ein gutes Jahr auf Tambo und schon Ende Juli war der Käsekeller rappelvoll. Die über 7 Tonnen oder 1500 Käse, die den Sommer über hergestellt werden, passen lange nicht hinein. Und so mussten wir den Alpmeister Johannes Danuser anrufen, damit er eine erste Käseteilung organisiert. Bei der "Chästeilet" wird der erste Käse feierlich angeschnitten und von allen auf Qualität geprüft: Stimmt die Lochung, ist der Teig schön lang (das bedeutet elastisch und auf gar keinen Fall bröckelig, mit einem schmalen Streifen Käse sollte man fast ein Schleifchen binden können), so lässt dies hoffen, dass er in reiferem Zustand schön cremig wird.

—Siegfried Baßner

## Nachrichten vom Nepal Projekt

Die sieben Hektar große Farm „Land des Medizin Buddha“ in Gorkha ist ein Demeter-Modellbetrieb und die Keimzelle der „OneWorld - a learning center“ Arbeit. Sie befindet sich in einem grünen, fruchtbaren Tal in der Mitte Nepals. Etwa drei Stunden Busfahrt von Kathmandu entfernt, an den Ufern des Marshyangdi, einem der grössten Flüsse Nepals, und auf ca. 600 Metern Höhe wird hier der Anbau von verschiedensten Heilkräutern betrieben. Die Farm ist ein ökologisches, modernes und effektiv wirtschaftendes Projekt, in dem lokal angepasste Anbau- und Verfahrensweisen entwickelt werden. So können geschulte Bio-Kleinbauern sich durch die Vermarktung ihrer Produkte ernähren und ihre Lebensverhältnisse deutlich verbessern.



Ich kann Ihnen/Euch in diesem Weihnachtsbrief keine neuen eigenen Erlebnisse schildern, da ich in diesem Herbst nicht nach Nepal fahren konnte, aber eine Reihe kurzer Videos geben ein lebendiges Bild dieser wichtigen liebevollen Arbeit:

**[www.youtube.com/NepaliGardens](http://www.youtube.com/NepaliGardens)**. Für mich war es wie ein erstes Weihnachtsgeschenk, zu sehen, wie erfolgreich sich das Projekt entwickelt. Durch den Kauf der heilkräftigen Tees in unserem Laden unterstützen Sie die Menschen der Farm "Nepali Gardens". Die Packungen aus hangeschöpftem nepalischen Papier sind ein hübsches Geschenk!

—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, Fotos Schweine von Sabine Dechant Satz: Nicole Jost, [www.idee-design.info](http://www.idee-design.info)**

## Die Hofgemeinschaft Dottenfelderhof besteht aus:

### **IWG Dottenfelderhof KG**

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

### **Dottenfelderhof-Laden oHG**

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

### **Holzofenbäckerei Dottenfelderhof GbR**

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel  
Tel.: ++49 (0) 6101 5296-33  
Tel.: ++49 (0) 6101 5296-27

### **Forschung & Züchtung**

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

### **Landbauschule Dottenfelderhof e.V.**

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

### **Spendenkonto:**

GLS Gemeinschaftsbank eG  
IBAN: DE40 4306 0967 0001 6264 00  
BIC: GENODEM1GLS  
Spenden sind steuerabzugsfähig

**Sie finden uns im Internet unter [www.dottenfelderhof.de](http://www.dottenfelderhof.de)**

### **Anfahrtskizze:**



Einfachheit soll das Leben  
der Menschen nicht reduzieren.

Ganz im Gegenteil:  
Einfachheit soll das Leben  
befreien und öffnen für die  
Fülle des Wesentlichen.

—*Martin Kämpchen*

