



**Dottenfelderhof**  
Jahresbrief 2015



A close-up photograph of a tree branch, likely a cherry or plum, in bloom. The branch is dark brown and textured. Several white blossoms are visible, some in full bloom with yellow centers and stamens, and others as buds. The buds are green and red, indicating they are just starting to open. The background is a soft, out-of-focus blue sky. The text "Und Schönheit quillt aus Raumesweiten..." is overlaid on the left side of the image.

Und Schönheit quillt aus  
Raumesweiten...

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

wir wollen auf dem Dottenfelderhof fruchtbaren biologisch-dynamischen Landbau betreiben – gut für den Boden, die Pflanzen, die Tiere und für die Menschen. Und da sind wir 2015 in allen Bereichen zum Teil erfolgreich, zum Teil forschend auf der Suche gewesen. Wie wir den Weg von Züchtung über Anbau bis zur Verarbeitung im vergangenen Jahr gegangen sind, zeigen wir in diesem Heft.

Auf den nächsten Seiten erzählen auch eine Reihe junger Menschen, warum und wie sie auf dem Hof lernen und arbeiten. Denn wichtig ist uns auch, wie wir unsere Arbeit verrichten. Professionell und gut organisiert versuchen wir zu arbeiten, klar. Leuchtpunkte waren dort, wo wir die Arbeit als Gebet, als Feier erleben konnten.

Dabei den Anderen in seinem Streben zu erkennen und wertzuschätzen ist ein Anliegen, das wir jeden Tag aufs Neue erlangen wollen. Denn Landwirtschaft lebt gerade im gemeinsamen Arbeiten, es ist die Begegnung, die ihr Sinn und Bedeutung gibt.

In diesem Sinne wünschen wir Euch und Ihnen ein neues Jahr, das wie ein Fest sei: voller Licht und Freude und wunderbaren Begegnungen.

*Im Namen der Hofgemeinschaft  
Margarethe Hinterlang und Lilja Sidora*

# Der Klang des Jahres 2015 auf unseren Äckern und im Gartenbau

Im Herbst fallen die Blätter, aber bevor sie fallen, gehen sie in die Färbung und es ist, als wollte die ganze Sonne, das ganze Licht des Sonnenjahres noch einmal sichtbar werden. So geht es uns auch bei der Hackfruchternte, wo wir nicht nur Möhren und Kartoffeln vom Feld holen, sondern zum Abschluss auch noch einmal die Erlebnisse, Erträge und Erfahrungen des Jahres zusammentragen, nachklingen lassen.

## Witterung

Für uns Hofbewohner wird noch lange in Erinnerung bleiben, dass wir in diesem Jahr in unserem Berechnungsteich nicht gebadet haben. Das Wasser ist statt dessen ab Mai auf unseren Gemüse- und Grünlandflächen verregnet worden. Auch in den Obstanlagen wurde über Tropfschläuche reichlich Wasser an die jungen Bäume gebracht. Die Einrichtung eines Gießwagens, mit dem wir gezielt Wasser auf die Einzelpflanzen ausbringen konnten, war eine

große Hilfe. Ob im Gemüsebau, in Baumpflanzungen, auf außenliegenden Flächen oder für die samentragenden Flächen – das Gespann mit Faß, Pumpe und Brausen war viel unterwegs.



Der Gießwagen im Einsatz

## Hackfrucht

In der landwirtschaftlichen Fruchtfolge folgen unsere Feldgemüsekulturen auf Futter (Klee- oder Luzernegrass) und Roggen und von einem Jahr zum anderen soll der Boden nun ganz anderen Pflanzen mit anderen Ansprüchen die idealen Wachstumsbedingungen bieten. Um über den Winter aus Ackerboden Gartenboden für unsere Kartoffeln, Möhren, Rote Bete und Kürbisse zu machen, säen wir nach der Getreidernte des Vorjahres eine Zwischenfrucht als Gründüngung. Pflanzen, die den Boden tief durchwurzeln, schnell viel Masse bilden, welche dann Regenwurmfutter werden kann, und dazu

Leguminosen, die den Luftstickstoff im Boden pflanzenverfügbar anreichern, können schon in wenigen Monaten einen Boden verändern.

Von der Ernte 2014 konnten wir bis Juli 2015 Speisekartoffeln anbieten. 2015 haben wir nun 12 verschiedene Sorten Kartoffeln angebaut und auch diese Ernte wird knapp bis in den nächsten Frühsommer reichen. Nur unsere chilenische Kartoffel Viola, die einige von Ihnen so lieb gewonnen haben, konnte mit der extremen Trockenheit nicht umgehen. Sie kommt von der Insel Chiloe, wo immer Feuchte vom Meer die Pflanzen unterstützt. So mussten wir die wenigen lila Kartoffeln komplett als Saatgut für das nächste Jahr zurückhalten. Die Rote Bete war eine pflegeleichte, freudige Kultur, wie jedes Jahr eigentlich. Wir ernteten schöne Größen, hatten wenig Mäuseschäden und freuen uns über den fruchtigen Geschmack der beiden Sorten Jannis und Robuschka.

### **Gewächshäuser**

Gärtnermeister Michael Hackmeier hat sich beruflich umorientiert und ist mit seiner Familie nach Berlin gezogen. Zuvor hat er uns unter anderem noch



### **Moritz Langlotz, Gärtnerlehrling**

#### ***Was hat Dich hierher geführt?***

Die Liebe zur Natur - ich bin gern nahe an dem, was uns als Menschen nährt. Nach dem Abitur war ich zwei Jahre unterwegs - zum FÖJ auf dem Siebenlindenhof in Sachsen Anhalt, danach auf verschiedenen Höfen und z.B. auch in einer psychiatrischen Tagesklinik.

#### ***Welche Arbeit liebst Du am meisten?***

Ernten - am liebsten morgens in der schönen Stimmung zu Sonnenaufgang.

#### ***Was begeistert Dich an Deinem Arbeitsbereich / am Dottenfelderhof?***

Hier auf dem Hof treffen Land und Stadt aufeinander, lernen sich kennen und so können Höfe bewusst unterstützt werden.

die Folienhäuser in optimaler Bepflanzung mit Tomaten, Schlangengurken, Zucchini, Aubergine, Artischocken und Basilikum übergeben. Mit großem Engagement haben dann vor allem die Auszubildenden Fleur und Sophia und unser Junggehilfe Caspar die Folienhäuser den Rest der Saison betreut mit allem, was dazu gehört: Klappen öffnen und schließen, Bewässerung betreuen, Pflanzenschutzmaßnahmen durchführen und natürlich im Spätsommer ernten, ernten, ernten.

Seit einigen Jahren bauen wir erfolgreich die samenfeste Schlangengurke Arola an. Sie hat eine leicht stachelige Schale und ist aromatischer als Hybridgurken. Hier haben wir die Ernte-Verkauf-Kette verbessert, die Gurken auch für unsere kurzen Wege gleich

beim Ernten gut verpackt und sofort gekühlt, so dass sie auch wirklich frisch und knackig bis zu Ihnen nach Hause gelangten. Auch die samenfesten Tomaten Zuckertraube und Tica haben uns in diesem Jahr eine reiche Ernte beschert und wir konnten lange, bis in den Oktober hinein, ernten. Für den Winter ist das Folienhaus nun mit Feldsalat bepflanzt.

### Feingemüse

Im Feldgarten wird ausschließlich für unseren Hofladen angebaut. Gemeinsam mit dem Futterbau für die Hühnerhaltung ist hier eine solide Bodenfruchtbarkeit entstanden. Auf 50% der Fläche wachsen unsere Feingemüsearten und Erdbeeren im satzweisen, gestaffelten

Die Gärtnerinnen und Gärtner





### Optimierung des Möhrenbaus

Auf dem Dottenfelderhof haben wir das Glück, dass nicht marktfähige Erzeugnisse in der Tierfütterung eine sinnvolle Nutzung finden. So freute sich der Stall z.B. die vergangenen Jahre über reichlich Ausschussmöhren des Feldgemüsebaus.

In meiner Bachelorarbeit habe ich mich darauf besonnen, dass wir die Möhren jedoch in erster Linie für die humane Ernährung anbauen. So bin ich den Gründen für den Ausschuss von teilweise 85% der geernteten Möhren auf den Grund gegangen. In Absprache mit Gartenbaumeister Albrecht Denner habe ich in der Anbausaison 2015 zahlreiche Schritte durchgeführt, die eine Ernte mit höherem Ertrag und viel vermarktungsfähiger Ware ermöglicht haben und damit fast die ganzjährige

Versorgung des Hofladens mit eigenen Möhren erreichen können.

Dabei galt es, die speziellen Bedingungen des Hofes und des Anbaujahres im Fokus zu behalten. Sorgfältige Auswahl der Anbaustandorte, die Auswahl der richtigen Zwischenfrucht, tiefe Bodenlockerung und Durchmischung, das geduldige Abwarten der Umsetzung von organischer Substanz vor der Aussaat, verringerter Säabstand, rechtzeitiges Jäten sowie Optimierung der Erntemaschine waren einige der Maßnahmen.

Dass sich das Stallteam momentan die Haare rauft, weil kaum Ausschussmöhren bei den Kühen ankommen, spricht für einen Erfolg im Feldgemüsebau. Spannend bleibt, ob wir diese ersten Erfolge auch in den nächsten Jahren wiederholen und stabilisieren können.

–Friedwart Marquart BSc

und auch verfrühten Anbau. 16 Mal im Jahr werden Salate gepflanzt, 25 Mal Radies gesät und auch über Winter ist erntbares Gemüse von der Straße sichtbar. Diese intensive gärtnerische Tätigkeit braucht viel Pflege und Aufmerksamkeit. Da sind vor dem Frühstück meist alle Mitarbeiter am ernten, wässern und hacken, mit zugkräftiger Unterstützung von Arbeitspferd Fritz. Susanne sorgt mit fleißigen Händen und Hacke für unkrautfreie Kulturen. Oft sind wir bei unseren Tätigkeiten wie magisch angezogen im Erdbeerfeld gelandet, für unsere Qualitätskontrolle:

bist du schon, bist du noch oder bist du schon wieder reif...

### Saatgutvermehrung im Gemüsebau

Eine ganz besondere Sache ist die Gewinnung von Saatgut. Wir vermehren Möhrensaatgut und Kürbissaatgut für die Bingenheimer Saatgut AG. Diese Arbeit bringt eine andere Qualität in den Betrieb, denn zum ersten Mal erleben wir so die ganze Pflanze, wenn sie Samen trägt, nicht nur wie sonst im Gemüsebau, das „Produkt“, welches wir ja ernten, bevor die Pflanze in die Samenbildung geht.

### Vereinte Kräfte für´s Möhrensaatgut



# Mit Äpfeln feiern

Dieses Jahr war ein sehr gutes Apfeljahr, und wir erfreuen uns am süßen Pinova und dem spritzigen Topaz. Aber am meisten lieben wir jetzt, wenn die Tage kalt sind und es draußen früh dunkel wird, den Schönen aus Boskoop. Denn nichts kann so einfach Gemütlichkeit und Freude zaubern, wie der Duft gebackener Äpfel. Boskoop verwandelt sich im Ofen zu einem luftigen, süßen Bratapfel.



## Dottenfelder Bratäpfel

4 große Boskoop Äpfel  
50 gr Marzipanrohmasse  
50 gr Rosinen  
50 gr gehackte Mandeln  
1/2 TL Zimt  
50 gr Butter  
1/4 l Orangensaft

Äpfel waschen, Kerngehäuse austechen. Marzipan, Rosinen, Mandeln und Zimt verkneten und in die Äpfel füllen. Äpfel in eine Auflaufform setzen, Butterflöckchen darauf verteilen und den Orangensaft darüber gießen. 30-40 Minuten bei 200°C Grad backen, dann noch etwas ruhen lassen. Mit Vanillesoße oder Eis genießen.

## Guy's Apple Crumble

1 Kilo Äpfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Auflaufform geben, 100 gr Rohrohrzucker, 2 EL Mehl, Saft einer Zitrone und etwas geriebene Zitronenschale darunter mischen.

Für die Streusel:

60 gr Mehl  
100 gr Rohrohrzucker  
Ein kleines Stück Ingwer, fein gerieben  
1/2 TL Zimt und 1/8 TL Muskatnuss  
50 gr Butter

Alle Zutaten verkneten und über die Äpfel streuen. Bei 175°C Grad ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und die Apfelmischung Blasen wirft.



Samenträger müssen mehrmals gepflegt, immer wieder angeguckt und im Falle der Möhre auch überwintert und dann noch ein zweites Mal gepflanzt werden. Auch fallen bei der Saatgutherstellung oft konzentrierte Arbeitsspitzen an, wo dann viele zusammen arbeiten. Das ist eine deutliche Abwechslung zur Routine, wo oft jeder für sich arbeitet.

So haben alle Gärtner im März gemeinsam die Möhren vom Vorjahr gesteckt, gejätet haben wir zusammen mit zwei Oberstufenklassen der Waldorfschule Kassel, die jeden Sommer zu einem mehrwöchigen Praktikum auf den Hof kommen, und unser Arbeitspferd Fritz hat Pflegemaßnahmen durchgeführt, als wir mit einer Maschine schon nicht mehr in die Kultur fahren konnten.

Berater aus Bingenheim waren auch mehrfach da in dieser Saison und steuerten einen willkommenen Aussenblick und guten fachlichen Rat bei.

## **Obst**

Das Obstjahr begann mit einer heißen Erdbeerernte, dann kamen die Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, die Pfirsiche, die Pflaumen und schließlich Birnen und Äpfel. Im Spätherbst durften wir reichlich saftige, duftende Quitten ernten.

Insgesamt war es dann ein super Apfeljahr. 12 Tonnen Tafelobst – acht verschiedene Sorten – durften wir ernten, dazu 35 Tonnen Saftobst von unseren Streuobstwiesen. Wir haben auch fast eine Tonne Birnen verkauft, die Alberto und Hossein alle von Hand geerntet haben.

Lehrling Moritz hat überall auf dem Hof wilde Mirabellen gepflückt und wir haben fast 300 Kilo an Sie weiter verkauft. Bestimmt leuchten jetzt in vielen Speisekammern goldene Gläschen mit Mirabellenmarmelade. Auch der Pfirsich hat uns dieses Jahr reich beschenkt, 500 Kilo von unseren wenigen Bäumen ist ungewöhnlich für diesen Standort, aber die Früchte waren so lecker, dass wir weitere Bäume pflanzen wollen. Die reichlichen Sauerkirschen haben wir vor allem zu Saft für unseren alkoholfreien Apfel Rosé verarbeitet, mit dem man besondere Anlässe so gut feiern kann.

## **Gemüsezüchtung**

Wie schon 2014 berichtet, ist unsere Weißkohlsorte Domarna im Herbst 2014 vom Bundessortenamt anerkannt und ins Sortenregister eingetragen worden. Diese Selektionszüchtung ist

in Zusammenarbeit mit Landwirten, die diese Sorte auf ihren Höfen probeweise angebaut haben, entwickelt worden. In den letzten Jahren wurde sie bei Klaus Thomsen auf dem Wohlerthof im Norden von Hamburg angebaut und dort zusammen mit uns selektiert. Solch eine Zusammenarbeit ist eine sehr gute Sache, die hohe Anerkennung der Landwirte verdient.



Die neue Kohlsorte von Züchter Dieter Bauer

Im Projekt Winterkräfteforschung geht es um die Entwicklung einer Methode, wie man den abnehmenden Lebenskräften unserer Kulturpflanzensorten wieder aufhelfen kann. Der Ansatz geht auf Darstellungen von Rudolf Steiner im Landwirtschaftlichen Kurs zurück, wo beschrieben wird, dass man die im Winter auf die Erde einströmenden



### **Philipp Werner, Gemüsezüchtung**

#### ***Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?***

Ich liebe es, auf dem Feld körperlich zu arbeiten, mich sinnvoll zu bewegen. Egal ob ich jäte, säe oder ernte, in Handarbeit oder auf dem Schlepper, all dies macht mir so viel Freude.

#### ***Was begeistert Dich an Deinem Arbeitsbereich / am Dottenfelderhof?***

Ein kundiger Gemüsezüchter benötigt so viel Wissen! In meiner täglichen Arbeit mit dem erfahrenen Pflanzenzüchter Dietrich Bauer kann ich so viel lernen und kann dabei Fuß in verantwortungsvollen Bereichen fassen. Auf dem Hof mit seinen vielen Menschen und Bereichen kann ich auch über meinen Arbeitsbereich hinaus vieles erfahren.



### **Blumen zum Selbstschneiden**

Im vergangenen Jahr haben wir zum ersten Mal ein Blumenfeld zum Selbstschneiden angelegt. Auf 4000 qm waren über 60 verschiedene Blumen- und Gräserarten angepflanzt. Das Blumenfeld wurde von vielen Menschen, aber auch vielen Insekten wie Bienen, Hummeln und Schmetterlingen gerne besucht.

Im Winter finden Sie nun im Käseladen Trockensträuße und Blumenkränze von unserem Blumenfeld. Diese können Sie die ganzen Wintermonate erfreuen.

2016 wird die Blumensaison zeitig starten: im Frühjahr mit Tulpen und Narzissen, gefolgt von Bartnelken und Pfingstrosen und dann freuen wir uns natürlich wieder auf eine große Pracht an Sommerblumen, Gladiolen, Sonnenblumen und schließlich im Herbst auf die reiche Vielfalt der Chrysanthemem. Vielen Dank für Ihren Besuch. Ich freue mich auf die kommende Saison.

—*Matthias König*

kosmischen Kräfte „ausnützen“ müsse für das Pflanzenwachstum. Im biologisch-dynamischen Landbau nutzen wir diese Kräfte über die sogenannten Präparate – insbesondere das Hornmistpräparat. In unseren Versuchen hat sich nun gezeigt, dass auch eine direkte Einwirkung auf das Saatgut helfen kann, den Kultursorten starke, belebende Impulse mitzugeben.

—*Dieter Bauer*

Der Tomatenzüchter Christoph Matthes schaut mit einem lachenden und einem weinenden Auge auf den Sommer zurück: Das lachende Gärtnerauge freut sich, dass dank des heißen, niederschlagsarmen Sommers die über 800 Freilandtomaten prächtig gediehen und nicht an der Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*) erkrankten. Es konnten reichlich süße Früchte für die Saatgutvermehrung der Sorten „Dorenia“ und der Buschtomate „Bogus Frucht“ und für unsere Hauswirtschaft geerntet werden. Das weinende Züchterauge dagegen bedauert, dass die Auslese auf Widerstandsfähigkeit gegen diese und andere Pilzkrankungen in diesem Jahr so gut wie unmöglich war – weil alles gesund war! Doch wer Züchten will, braucht Geduld...

Und das „dritte Auge“ schaut in Dankbarkeit zurück auf die tatkräftige Hilfe der jungen Menschen, die im Rahmen des Bundesfreiwilligendienstes und im Freiwilligen Ökologischen Jahr unsere gemeinnützig finanzierte Züchtungsarbeit unterstützten und dabei die Pflanzenentwicklung in einem vollen Jahreskreislauf von der Saatgutgewinnung bis wieder zur Ernte erlebt haben.

—*Christoph Matthes*

## Ackerbau

Nachdem wir wie in den Vorjahren sehr intensiv mit Kompost gearbeitet haben, konnten wir in diesem ausgesprochen trockenen Jahr (bis Anfang November hatten wir 350 statt 600 mm Niederschlag) schöne Wirkungen auf die Struktur und Bearbeitbarkeit des Bodens beobachten. Auf die zum Teil sogar feuchte Aussaat folgte ein milder Winter und im März hörte es praktisch auf zu regnen. Es war bis August so trocken, dass der Tau fast das einzige Wasser war.

Die Getreidebestände konnten dann sehr zügig geerntet werden. In nur drei Wochen ohne Unterbrechung hatten wir schon Roggen, Weizen und Dinkel

unter Dach und eingelagert.

Es fiel auf, dass die Wintergetreidebestände sehr viel Stroh entwickelt hatten, aber weniger Körner. Wintergetreide braucht nach seiner Aussaat im Herbst einen "Kältereiz", sonst bilden die Pflanzen nur Blätter und keine Ähre. Als Grund für das intensive vegetative Wachstum in diesem Jahr können wir die milden Temperaturen

## „Landwirtschaft lebt da, wo Begegnung ist“

im Winter jedenfalls nicht ausschließen.

Zusätzlich zu vielen Rundballen haben wir dieses Jahr auch 1000 Stroh-päckchen gepresst. Das ist zwar nur ein Bruchteil von dem, was auf dem Dottenfelderhof gemacht wurde, bevor auf die großen Rundballen umgestellt wurde, dennoch haben wir deutlich gemerkt, wie viel Arbeit die Rundballenpresse uns abnimmt. Das Stapeln der Päckchen auf dem Speicher per Hand war anstrengend – aber die vielen helfenden Hände konnten sich nach getaner Arbeit über Pizza freuen. Wenn man in der Arbeit zusammenkommt, das Soziale erlebt, das ist eigentlich das Schöne an der Landwirtschaft. Sie lebt da, ist da bedeutungsvoll, wo

Begegnung ist. An vielen Stellen haben wir das verloren, denn Technisierung spart nicht nur Geld, sondern bringt oft auch Vereinsamung.



Der Präparatestand zum Rühren der biologisch-dynamischen Spritzpräparate

### Sonderkulturen

Sie können sich in diesem Jahr auf feine Öle aus unserer eigenen Mühle freuen. Der Leinbestand war dieses Jahr gut zu ernten und das hochwertige Öl pressen wir regelmäßig frisch für Sie. Zum ersten Mal haben wir auch mit einer uralten, hier heimischen Kulturpflanze experimentiert: dem Hanf. Die Pflanze hat ein schönes Wurzelsystem, gut für unsere Böden also und das wohlschmeckende Hanföl enthält viele ungesättigte Fettsäuren. Dabei ist es übrigens absolut THC-frei, dennoch hat unsere Umgebung fleißig mitgeern-

tet, als der Hanf blühte.

—Ansgar Vortmann

### Getreidezüchtung

Die Abteilung "Forschung & Züchtung Dottenfelderhof" (FZD) arbeitet intensiv an der Entwicklung biologisch-dynamisch gezüchteter Getreidesorten.

Einen Schwerpunkt bildet die Züchtung von Weizen. Hier beschäftigt uns Züchter derzeit die sogenannte 'Weizensensitivität'. Dabei geht es nicht um die vom Gluten im Weizen hervorgerrufene 'Unverträglichkeit' (Zöliakie) oder eine 'Weizenallergie'. Für die Weizensensitivität, die sich in einem allgemeinen Unwohlsein äußern kann, werden als Ursache spezifische Eiweiße, die ATI (alpha-Amylase-Trypsin-Inhibitoren), angenommen. Man steht erst am Anfang der Forschungen, inwieweit sich tatsächlich dieser Zusammenhang erhärten lässt, ist noch unklar.

Für die Lösung des Problems der Weizen-Sensitivität sollte die mehrfach gemachte Beobachtung nicht unbedeutend sein, wonach das Brot von biologisch-dynamisch gezüchteten Sorten aus Bio-Anbau von sensitiven Personen als verträglicher erlebt wird.

**Du hast im Winter kahles Feld gesehn,  
du sahst im Sommer goldne Ähren stehn.  
So soll dein Herz auch jetzt es nicht vergessen:  
Es müssen Gottes Wunder erst geschehn,  
eh du dein täglich Brot kannst essen.**

*–Tischgebet*



Die FZD beteiligt sich daher aktuell an einem Forschungsprojekt, welches 100 verschiedene Sorten auf unterschiedlichen Standorten auf den Gehalt von ATI untersucht.

Obwohl nur 5 bis 10 Prozent der Bevölkerung eine ATI-Sensitivität aufweisen, erleben immer mehr Menschen Brot und Backwaren als unbekömmlich. Hier scheint allerdings die intensive Verarbeitung der Nahrungsmittel in den letzten Jahren eine weitaus bedeutendere Rolle zu spielen: Rund 200 Zusatzstoffe sind heute im Backgewerbe zugelassen, davon dürfen pro Teig bis zu 20 Substanzen verwendet werden, z.B. auch synthetische Enzyme. Zudem wird Gluten als technologischer Hilfsstoff vielen Fertiggerichten, Süßigkeiten

und Desserts zugesetzt, so dass es in der Nahrung vieler Menschen allgegenwärtig geworden ist.

In unserer handwerklichen Bäckerei, welche nach den Demeter-Richtlinien arbeitet, bieten wir Ihnen reine Brote aus unseren Weizen-, Roggen- und Dinkelmehlen sowie Konditoreiwaren, vorwiegend mit Dinkelmehl gebacken und ohne synthetische Zusatzstoffe, an.

Wir sind stolz auf unseren Weizen, Roggen und Dinkel. Für Fragen stehen die Züchter des Dottenfelderhofes jederzeit gerne zur Verfügung.

—Dr. Hartmut Spieß



## Futtermaispopulationszüchtung

Seit vielen Jahren beschäftigt sich die FZD neben der Getreidezüchtung auch mit der Züchtung von offen abblühenden, nachbaufähigen Futtermaispopulationen. Aus dieser Arbeit ging die 2013 als Erhaltungssorte zugelassene Population „Sankt Michaelis“ hervor. Seither haben wir unsere Aktivitäten in Sachen Züchtung und Züchtungsforschung bei Mais intensiviert, denn der Ruf nach nachbaufähigen Maissorten wird erfreulicherweise immer lauter. Weil sich die Züchtungsforschung der letzten Jahrzehnte aber nahezu ausschließlich auf den Sortentyp Hybride konzentriert hat, besteht großer Nachholbedarf, was die Weiterentwicklung geeigneter Methoden bei der züchterischen Arbeit mit Populationen anbelangt. In einem Forschungsprojekt arbeiten wir gemeinsam mit der Universität Göttingen und der AG Maispopulationszüchtung an den offenen Fragen.

—Anjana Pregitzer



## Sebastian Kussmann, Praktikant Getreidezüchtung

### *Was hat Dich hierher geführt?*

Die Chance, in der ökologischen Pflanzenzüchtung zu lernen und mitzuarbeiten!

### *Welche Arbeit liebst Du am meisten?*

Die Arbeit auf dem Feld, Bonituren, Selektieren und vor allem Arbeiten, bei denen ich von den erfahrenen Züchtern lernen und ihr Wissen bei der Arbeit erleben kann.

### *Was begeistert Dich an Deinem Arbeitsbereich / am Dottenfelderhof?*

Bei den Züchter/innen fasziniert mich das Durchhaltevermögen. Ökologische Sorten züchtet man nicht eben in einem Jahr und gegen die mächtigen Bewegungen auf dem Saatgutmarkt über so viele Jahre an einer nachhaltig-ökologischen Saatgutentwicklung zu arbeiten – das ist phänomenal!

**Gott schläft im Stein, atmet in der Pflanze,  
träumt im Tier und wacht auf im Menschen.**

*—alte indische Weisheit*



# Aus dem Stall und von den Weiden

2015 startete mit einem milden Winter, personeller Knappheit und einer Fülle von Futter. Durch die guten Erträge des vergangenen Jahres und den milden Winter konnten wir Rüben fast bis zum Weideaustrieb füttern. Denn schon bald kam mit einem Schlag der Frühling: Am 3. April kehrte die erste Schwalbe in den Stall zurück, am 4. April wurde die letzte Rübe gefüttert und am 8. April gingen die Kühe zum ersten Mal auf die Weide.

Der Heuertrag von 2014 war auch so reichlich, dass wir zum Glück einen Überhang aus dem Winter mitnehmen konnten – denn mit der Fülle war es

schon im Laufe des Frühjahres vorbei. Ab April bis in den August hinein hat es praktisch nicht oder fast nicht geregnet. Manche Futterflächen brachten nur einen ersten Heuschnitt und dann ganz lange gar keinen Ertrag. Es war tatsächlich erstaunlich, dass überhaupt noch etwas gewachsen ist und wir es doch geschafft haben, jeden Tag Grünfutter in den Stall zu bringen.

Gedankt sei hier dem Luisenhof und unserer Futter-Mist-Kooperation und dem ununterbrochenen Laufen der Beregnung. Unsere so „verwöhnten“ Kühe haben alles tapfer gefressen, was wir ihnen angeboten haben, als wüssten sie ganz genau, dass es dieses Jahr eben kein besseres Futter geben konnte – und Milch haben sie immer



weiter gegeben. Im Juli mussten wir schon Heu zufüttern, weil das Grünfütter nicht reichte. Aber Heu ist das Winterfutter für den kommenden Winter und in Jahren, in denen das Grünfütter knapp ist, gibt es ja auch nicht viel Heu. Wir mussten dieses Jahr Heu zukaufen. Im Vergleich haben wir wieder festgestellt, was für wunderbares Heu unser Futterbauer Matthias König auf unseren Flächen macht. Möge es nun über diesen Winter reichen.

Und was war neu in diesem Jahr? Wir haben die ersten muttergebundenen Kälber jetzt als Rinder aufgestallt. Sie

haben sich gut in die Kuhherde eingefunden und lassen sich besonders gerne melken.

Wir haben einen neuen Zuchtbullen gekauft, Ingo. Er kommt von Hof Gabriel aus Stedebach, einem biologisch-dynamischen Betrieb in der Nähe von Marburg. Ingo und die Gabriels waren dann auch der Auslöser, unsere Kühe nach dem Tripple-A-System beurteilen zu lassen. Ziel ist hier die in verschiedenen Merkmalen ausbalancierte Kuh.

Ein Bild, das unserem eigenen Zuchtbild von der „idealen Kuh“ für den

Das Stallteam. Nicht auf dem Bild, aber aus dem Stall nicht wegzudenken, ist unser treuer Mitarbeiter Gabriel Epure.



Dottenfelderhof doch sehr ähnlich ist, was sehr schön ist.

Und wir sind auf der Suche, praktikable Wege der Mast in unseren momentanen Bedingungen zu finden. Ziel ist es mehr Kälbern die Möglichkeit zu geben auf unserem Betrieb aufzuwachsen und nicht auf dem konventionellen Markt verkauft werden zu müssen. Die ersten Früchte dieses Projekts können wir Ihnen jetzt im Hofladen anbieten: das Dottenfelder Jungrind. Rückmeldungen von Kunden sind begeistert, und uns schmeckt das Fleisch auch ausgezeichnet.

Und was uns und die Kinder ganz besonders freut dieses Jahr ist, dass Lilja, die "Mama" unserer Kälber, im Winter selber Mama wird und die Kinder zu Guy dann endlich Papaguy sagen können. Wir wünschen den beiden – oder dreien –, Ihnen, unseren Kühen und auch uns selbst alles Gute für den Winter und das kommende Jahr.

— Jeanette Klös



### **Ronja Kubiczek, Landwirtschaftslehrling, Kuhstall**

#### ***Was hat Dich hierher geführt?***

*Ich liebe die Arbeit in der Natur und mit Tieren und konnte mir nie eine Arbeit am Schreibtisch vorstellen. Schon zuhause war das Teil meines Lebens: In unserem Garten inmitten eines durchgestylten Villenviertels hatten wir viele Tiere. Ich betreue dort auch vier Bienenvölker.*

#### ***Welche Arbeit liebst Du am meisten?***

*Das Melken! Und ich begleite die Herde auch so gerne nach draußen, um ihr Verhalten zu beobachten.*

#### ***Was begeistert Dich an Deinem Arbeitsbereich / am Dottenfelderhof?***

*Die Vielseitigkeit innerhalb der Kreisläufe des Organismus. Ich schätze auch, wie offen der Hof für so viele Menschen ist, welche Einblicke er Praktikanten, Kunden, Besuchergruppen gibt.*



## Aus dem Schweinestall

Nachdem das Jahr 2014 im Schweinestall geprägt war durch Lernerfahrungen rund um das Abferkeln, ist 2015 endlich Ruhe und Routine in diesen Bereich eingekehrt. Wir haben dafür baulich und organisatorisch viel im Sauenstall geändert, damit sich unsere Sauen so richtig wohl fühlen können: es wurden Abweisstangen anbracht, damit neugeborene Ferkel nicht erdrückt werden, Eingänge wurden verändert, eine Gummimatte in der Eberbox installiert und mit den Bunten Bentheimern ist eine neue Schweinerrasse auf den Hof gekommen.

Das Bunte Bentheimer Landschwein erkennen Sie an den vielen schwarzen Punkten auf hellem Grund, den überaus großen Schlappohren und seiner langen Nase. Die mittelgroßen Tiere waren früher aufgrund ihrer Robustheit,

dem erhöhtem Fettanteil und dicker Rückenspeckschwarte eine beliebte Regionalrasse, sind aber aus eben diesem Grund inzwischen eine gefährdete alte deutsche Nutztierasse. Wir erhoffen uns durch den kleineren Rahmen der Sauen und geringere Ferkelzahl pro Wurf insgesamt gesündere Sauen und damit auch fitte Mastschweine, die einen guten Start ins Leben haben.

Es gibt nun vier dieser ‚Gepunkteten‘ in unserem Schweinestall, die ersten beiden Sauen haben schon wunderschöne Fleckenzwerge gehabt, die bereits stattliche Mastschweine sind. Wir sind gespannt auf die ersten Schlachttiere und hoffen, dass sich hier die moderne Eberwahl der Rasse Pietrain bemerkbar macht und natürlich, dass das Fleisch schmeckt.

—Sarah Göbel

# Hühner

Wir konnten unsere Hühner über den Jahreswechsel 2014/15 gut vor dem Zugriff des Habichts schützen und uns über gesunde Tiere freuen, die entspannt die Grünausläufe nutzten. Dies ist nicht so einfach, vor allem wenn unsere beiden Ställe, wie in diesem Winter, die ganze Zeit voll belegt sind. Das größere Habichtweibchen macht mit Vorliebe Jagd auf die leicht zu erbeutenden Hühner und erst, wenn es Anfang März zu brüten anfängt, kehrt wieder Ruhe ein. Viele „Hirten“ waren jedoch wachsam, auch in den Mittags-

pausen und an den Wochenenden. Das Beste aber war der Fensterdurchbruch in unsere Eierpackstelle. Nun haben wir die Tiere beim Eiersortieren immer gut im Blick; umgekehrt beobachten die Hühner von der Fensterbank aus oft aufmerksam, was wir mit all den schönen Eiern machen.

Im Frühjahr war es endlich soweit, dass wir unseren erweiterten Auslauf am Feststall bepflanzen konnten. Vielen Dank an Matthias König, unseren Sträucher-Spezialisten! Nachdem er zwei Jahre lang verschiedene Obstgehölze und Blühsträucher in seiner

Bei unseren Hühnerfütterstunden können Sie unsere Tiere ganz nah erleben und von unserem Hühnerbauern Jürgen Feller genaueres zur Haltung erfahren.



Baumschule liebevoll gehegt und gepflegt hatte, pflanzten wir Anfang März 230 Jungpflanzen.



In diesem Jahr gibt es auch weiße Hühner auf unserem Hof. Ende Mai haben wir eine gemischte Herde aus braunen Lohmännern und weißen Domäne Silber aufgestellt. Domäne Silber ist eine Zweinutzungskreuzung aus New Hampshire und White Cock. Ein Züchter aus der ehemaligen DDR bearbeitete die beiden Rassen über Jahre und überließ sie nun zusammen mit zwei auch von ihm entwickelten Mastlinien den Verbänden Demeter und Bioland. Die Legekreuzungen Domäne Silber und Domäne Gold können ähnlich wie die Lohmänner in größeren Herden bei guter Legeleistung und Verträglichkeit untereinander gehalten werden. Durch Einkreuzung der Mastlinien lässt sich dann vielleicht sogar ein Zweinutzungshuhn kreieren.

Unsere Junghennen werden auf dem Geflügelhof Schubert aufgezogen, mit dem uns eine lange gemeinsame Arbeit in der Demeter-Geflügelhaltung und -zucht verbindet. Mit dem "Stolzen Gockel" sorgt Peter Schubert auch für die Verwertung der mit unseren Hennen geschlüpften männlichen Küken.

Die Junghennenaufzucht nur mit regional produziertem Futter – das seit der BSE-Krise vegan sein muss – ist eine Herausforderung. Die Glücke würde ihren Küken hochwertiges Insekteneiweiß füttern, dieses mit rein pflanzlichen Futterkomponenten zu ersetzen ist nicht leicht. Das merken wir an der neuen Herde, die im Oktober das Hühnermobil bezogen hat. Die Tiere sind wieder einmal leichter, als es zu Beginn der Legeperiode das Ziel sein kann. Mit zusätzlichen Futterplätzen, Handfütterung, Betreuung von Einzeltieren und der Verzögerung des Legebeginns versuchen wir, die Tiere zu unterstützen. Sie als Eierkunden haben das wahrscheinlich auch bereits festgestellt, da unsere eigenen Eier zur Zeit sehr schnell ausverkauft sind.

—Jürgen Feller und Ansgar Vortmann



## Unsere Arbeits- pferde Fritz und Max

Zu zweit geht alles besser. Fritz und Max werden ein Gespann.

Wir wollen 2016 noch mehr mit unseren Pferden auf die Flächen kommen. Dafür wollen wir einen Vorderwagen anschaffen, an den wir alle landwirtschaftlichen Geräte anhängen können und größere Flächen bearbeiten können. Über eine finanzielle Unterstützung zum Projekt "Ein Vorderwagen für unsere Zugpferde" freuen wir uns!

*—Fritz und Max mit Herrn Hengstermann und Albrecht Denneler*

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

Verwendungszweck: Fritz und Partner

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



# Verarbeitung und Vermarktung

Die Verarbeitung und Vermarktung ist wohl der Teil des Dottenfelderhofes, der Ihnen als Kunden am nächsten ist, denn den erleben, schmecken und genießen Sie ja mit jedem Einkauf.



Daher wollen wir an dieser Stelle junge Menschen, die in unserer Bäckerei, Käserei, Konditorei und im Laden und Café lernen und arbeiten, zu Wort kommen lassen. Sie sollen schließlich nicht nur wissen, wo's herkommt, sondern auch, wer's mit Liebe für Sie gemacht hat.

## Backhaus

Unsere Holzofenbäckerei verbackt unser Getreide zu 40 verschiedenen Brotsorten sowie Brötchen, Croissants und Knusperstangen. Mahlen tun wir unser Korn dafür selbst.

## Takafumi Shimano, Meisterschüler Bäckerei

*Was hat Dich hierher geführt?*  
Brot!

Nach der Schulzeit habe ich eine Bäcker-schule in Japan besucht. Ich lernte auch von einem japanischen Meister,

der in Deutschland seine Ausbildung gemacht hatte. Das Brot war so gut, dass ich beschloss, nach Deutschland zu gehen. In meinem Sprachkurs in Frankfurt hat mir mein Sprachlehrer geraten, zum "Dotti" zu gehen – "dort backen sie das beste Brot".

*Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?*

Ich liebe das Backen im Holzbackofen.

*Was begeistert Dich an Deinem Arbeitsbereich am Dottenfelderhof?*

Es ist schön, in einer Bäckerei zu arbeiten und doch so von Natur umgeben zu sein.

## Konditorei

Unsere Konditorei zaubert täglich viele leckere Kuchenspezialitäten. Sie sorgt für Gaumenfreuden mit fruchtigen Obstkuchen, Torten und Feingebäck - alles aus Dinkelmehl.

## Nannetta und Melissa, Konditorlehrlinge



### *Was hat Euch hierher geführt?*

Nannetta: Ich habe Geoökologie studiert – dieses Studium war mir zu theoretisch. Deshalb wollte ich ein kreatives Handwerk auf einem ökologischen Betrieb erlernen.

Melissa: Nach meinem Freiwilligendienst auf einer Wildtierauffangstation habe ich eine gute Stelle für die Konditorinnenausbildung bei guten Fachleuten gesucht; mir war die ökologische Ausrichtung dabei nicht so wichtig.

### *Was begeistert Euch an Eurem Arbeitsbereich am Dottenfelderhof?*

Das Arbeitsklima ist so familiär. Selbst wenn man morgens mit schlechter Laune hierher kommt, geht man mittags mit guter wieder nach Hause.

Und es ist toll, dass die Konditorei Teil eines so vielfältigen Hofes ist. Alle Rohstoffe kommen aus ökologischer Landwirtschaft, das meiste davon vom Hof und zum Dekorieren für unsere Torten pflücken wir die Blumen im Beet vor dem Backhaus. Aus diesen leckeren, tollen Rohstoffen, mit denen so gut umgegangen wird, gute Produkte mit Rezepten ohne Zusatzstoffe herzustellen, macht einfach Spaß!

## Käserei

Unsere weit über die Region hinaus bekannten Käsespezialitäten erhielten zahlreiche Preise und Prämierungen. Wir verarbeiten die Milch unserer 80 schwarzbunten Kühe nach modernsten Hygienestandards und alle Käse reifen dann in unseren mehrere hundert Jahre alten Gewölbekellern.

## Agnieszka Pytel, Käserei

Ich bin in einer polnischen Stadt aufgewachsen, aber in den Ferien war ich immer bei meinen Großeltern auf dem Land. Auch hier in Deutschland hatte ich immer eine Sehnsucht nach dem Land, nach der Erde. Jetzt arbeite ich zwar in der Käserei, aber auf dem Hof bin ich mit der Landwirtschaft verbunden.



*Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?*

Ich arbeite gern im Käseerteam, aber ich liebe es auch, am Wochenende in Ruhe und in meinem eigenen Rhythmus zu sein. Ich organisiere so gern die Milchplanung für das Käsemachen und erlebe gerne die Prozesse: aus der guten Milch von den Kühen, die ich kenne, ein wertvolles Produkt entstehen zu lassen.

### **Hofladen**

Applaus für den Laden, der die Hofprodukte so wertschätzt, dass dann auch die Vermarktung gut klappt. Einen Großteil von unserem Gemüse und Obst sowie all unser Fleisch, Milch und Getreide vermarkten wir direkt ab Hof und auf unseren Marktständen. Dazu finden Sie ein breites Bio-Vollsortiment mit einem Schwerpunkt auf Demeter-Produkten, wann immer möglich aus der Region.

### **Melanie Wollnitzer, Hofladen**

*Was hat Dich hierher geführt?*

Meine Mutter, die immer am Hof eingekauft hat. Nach einem Praktikum habe ich eine Lehre als Einzelhandelskauffrau im Hofladen gemacht und führe jetzt als Angestellte den Bereich Trockensortiment.



*Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?*

Ich liebe es, Kundinnen und Kunden so zu beraten, dass sie zufrieden und glücklich sind und übe gerne die Kunst, das individuell Richtige zu finden.

*Was begeistert Dich an diesem Ort?*

Das „Feeling“ – die gute Zusammenarbeit und die freundliche, familiäre Stimmung im Hofladen und auf dem Hof überhaupt. Ich schätze es sehr, dass auf dem Hof angestrebt wird, ein Ideal zu verwirklichen. Hier wird mehr auf Qualität als auf Quantität geachtet.

## Café

Unser Hofcafé ist ein zertifiziertes Bio-Café. Hier können wir Ihnen Leckereien und Getränke überwiegend vom Dottenfelderhof anbieten und erfreuen uns auch an den Gesprächen mit Ihnen über unsere Arbeit. Den Kaffee beziehen wir übrigens von der Kaffeerösterei der Gemeinschaft Kehna, einer sozialtherapeutischen Einrichtung bei Marburg.

### **Sophie Rennschmid, Mitarbeiterin in der Landbauschule und im Café**

#### *Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?*

Wenn ich im Sommer die erste Schicht im Café habe und dieses eröffne, liebe ich es, in der Früh in die Kräuterspirale zu gehen, um die Kräuter und essbaren Blüten für die Verzierungen der Speisen zu pflücken. So fängt ein Tag gut an.

Die Landbauschule ist ein gemeinnütziger Verein und lebt von Spenden. Wenn ich Spenden akquirieren kann und damit dazu beitrage, dass unsere Landbauschüler fortgebildet werden können, ist es ein wunderbares Gefühl.



#### *Was begeistert Dich an diesem Ort?*

Ich liebe es, dass ich in zwei Arbeitsbereichen arbeite. Bei der Arbeit in der Landbauschule ist nicht nur wichtig, was gemacht werden muss, sondern auch selbst zu erkennen, welche Fähigkeiten und Fertigkeiten man besitzt und in selbstständiger Arbeit aktiv zu werden. Dieses Vertrauen in die Initiative der Mitarbeiter begeistert mich generell hier auf dem Hof.

Im Café habe ich mit vielen Menschen zu tun und kann das Gesamtbild Dottenfelderhof noch aus einer anderen Perspektive betrachten.

## Kornrauschen

Bist du wohl im Kornfeld schon gegangen,  
wenn die vollen Ähren überhangen,  
durch die schmale Gasse dann inmitten  
schlanker Flüsterhalme hingeschritten?  
Zwang dich nicht das heimelige Rauschen,  
steh zu bleiben und darein zu lauschen?  
Hörtest du nicht aus den Ähren allen  
wie aus weiten Fernen Stimmen hallen?  
Klang es drinnen nicht wie Sichelklang?  
Sang es drinnen nicht wie Schnittersang?  
Hörtest nicht den Wind du aus den Höhn  
lustig sausend da sie Flügel drehn?

Hörtest nicht die Wasser aus den kühlen  
Tälern singen du von Rädernmühlen?  
Leis, ganz leis nur hallt das und verschwebt,  
wie im Korn sich Traum mit Traum verwebt,  
in ein Summen wie von Orgelklingen,  
drein ihr Danklied die Gemeinden singen.  
Rückt die Sonne dann der Erde zu,  
wird im Korne immer tiefre Ruh,  
und der liebe Wind hat's eingewiegt,  
wenn die Mondnacht schimmernd drüber liegt.  
Wie von warmem Brot ein lauer Duft  
zieht mit würzgen Wellen durch die Luft. .

–Ferdinand Avenarius

# Von BFDs, Belgiern und Kassellern

**... oder was sich in den neuen Räumen der Landbauschule abspielt.**

Eine der wichtigsten Aufgaben der Landbauschule Dottenfelderhof ist es, jungen Menschen die Freude, die Begeisterung und das Können für die Arbeit auf einem biologisch-dynamischen Hof zu vermitteln. Durch die neuen Unterbringungsmöglichkeiten für Kurse und Gruppen sind wir da ein großes Stück weitergekommen. Exemplarisch seien hier einige Aktivitäten beschrieben:

Seit vielen Jahren arbeiten wir mit der belgischen Ausbildung für ökologischen und biologisch-dynamischen Landbau zusammen. Nun konnten diese Gruppen zwei Wochen im Jahr hier Wissen und Können vermittelt bekommen. Solch eine Gruppe besteht aus 20-30 jungen Menschen, die hier in Unterrichtseinheiten und praktischen Unterweisungen etwas von der Größe, Schönheit, aber auch Herausforderung der biologisch-dynamischen Arbeit erfahren. Ähnliche Gruppen kommen aus der Freien Ausbildung in Nord-

deutschland, im Osten und Nordrhein-Westfalen.

Mit den "Freunden der Erziehungskunst Rudolf Steiners" hat die Landbauschule vor einiger Zeit einen biodynamischen Bundesfreiwilligendienst begonnen. In diesem Rahmen kommen drei Mal im Jahr ca. 20 junge Menschen für eine Woche hier auf dem Hof für ein Seminar zusammen. Sie haben gerade ihre Schulausbildung abgeschlossen und sind nun an ganz unterschiedlichen Einsatzstellen im Naturschutz, im Schulgarten, in der Jugendarbeit oder eben auf einem Hof tätig. Eine Reihe ehemaliger BFDs haben sich, inspiriert von ihrer Zeit auf den Höfen, für eine Ausbildung in Landwirtschaft oder Gartenbau entschieden.

Eine weitere Gruppe, die uns am Herzen liegt, sind die Schüler am Ende ihrer Schulzeit. Auch ihnen wollen wir die Begeisterung und die Notwendigkeit einer neuen Landbaukultur durch das Mitmachen und Erleben näher bringen. Seit langer Zeit kooperieren wir mit der Freien Waldorfschule in Kassel, deren Schüler/innen für jeweils zwei Wochen am Ende der zwölften Klasse hier auf dem Hof sind. Mittler-



### **Brent Wasser, Landbauschüler**

#### *Was hat Dich hierher geführt?*

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist für mich die beste – so ist es für mich ein Glück, dass ich an der Landbauschule Dottenfelderhof Theorie und Praxis kennen lernen kann.

#### *Welche Tätigkeit liebst Du am meisten?*

Ich liebe den Übergang: morgens lesen wir im Unterricht Texte und besprechen sie, nachmittags kann ich in den praktischen Betrieb eintauchen. Morgens Goethe, nachmittags Stall – dieser Wechsel schafft Raum für Entdeckungen und Offenbarungen.

#### *Was begeistert Dich an diesem Ort?*

Den ganzen Hof kann ich im Zusammenhang erspüren, erfahren – vom Acker über das Futter, den Stall bis in die Käserei – diese Verbindung von Fachschule und praktischer Landwirtschaft ist einmalig.

weile ist dieser außerschulische Arbeits- und Lerneinsatz als Bestandteil des Abiturs anerkannt worden.

Viele andere Gruppen wären noch zu nennen, die auf die eine oder andere Weise etwas von diesem Ort mitnehmen.

Für all diese Aktivitäten braucht es viel Arbeit im Hintergrund, die hier einmal genannt werden soll. Da ist die Organisation der Quartiere, das Kochen und die Versorgung und die Organisation im Büro. Die tatkräftige und freudige Mitarbeit von Jukiko Ono-Merzenich, Lilja Sidora, Barbara Denneler, Maya Becker, Sophie Rennschmid und Anne Willmann macht es möglich, dass die Landbauschule diese Aufgabe viel umfangreicher und besser angehen kann. Ebenfalls ist den Bereichsleitern der Betriebsgemeinschaft zu danken, die immer wieder ihre Arbeit für Führungen, Unterweisungen und Unterricht unterbrechen, damit die Teilnehmer möglichst nah am landwirtschaftlichen Geschehen lernen können. Nicht zuletzt danken wir den Förderern, Spendern und Behörden, die die neuen Unterkünfte ermöglicht haben.

—Martin von Mackensen

# Hurra, wir haben eine neue Küche!

Die Zahl der Mitarbeitenden auf dem Hof, die durch die Hauswirtschaft verpflegt werden, ist in den letzten Jahren ständig gestiegen. Dazu kamen die große Nachfrage aus dem Café nach hofeigenen Gerichten und vor allem viele Kurse und Seminare, die durch den Bau der neuen Unterkünfte hier stattfinden können und auch verpflegt werden müssen.

Das alles hat uns ermutigt, mit dem Bau einer neuen Küche ganz neue Wege in der Hauswirtschaft zu gehen. Dabei ist im Laufe des letzten Jahres nicht nur eine Produktionsküche entstanden, die allen Anforderungen



entspricht, sondern außerdem auch eine zusätzliche gemütliche Küche zur Selbstverpflegung für die Mitarbeiter.

Ein Dank an alle Handwerker und Tausendsassa auf dem Hof, die das alles mit der Hauswirtschaft zusammen verwirklicht haben!

—Caro, Paula, Friederike, Hanna,  
Tatyana, Barbara und Amanda



# Neues Zuhause für den Schulbauernhof

**Nach 10 Jahren des Aufbaus des Schulbauernhofs in provisorischen Räumen können wir endlich mit einem eigenen Gebäude mehr Platz für die Schulklassen, die uns täglich besuchen, und für unsere Nachmittagsveranstaltungen schaffen.**

Sogar in einem Genehmigungsverfahren kann man Schätze heben: Bei der Neueintragung der Flurstücke, die zum Schulbauernhofgelände werden sollen, wunderte sich Martin von Mackensen, Leiter der Landbauschule, darüber, wieso dieses kleine Stück Land aus drei diagonalen Flurstücken bestand. Hofgründer Dieter Bauer wusste die Antwort: „Das war doch das alte Pferdebad!“ Quer durch das Gelände wurden die Pferde abends nach getaner Arbeit an die Nidda gebracht, um gewaschen und gepflegt zu werden. Diese landwirtschaftliche Tradition gibt unserem Häuschen nun den poetischen Namen: „Pavillon am Pferdebad“.

Mit der lange ersehnten Baugenehmigung erreichten uns die ersten Zuwen-

dungen zum Aufbau unseres documenta13 Pavillons. Nun konnten wir beim Wachsen zuschauen: Mit Christopher Merzenich als Bauleiter und den Zimmerleuten der Firma „Oakland“ wuchs das Gebäude rasch in die Höhe. Mit vielen Helfern haben wir im Sommer alte Ziegel sauber gebürstet und das Dach gemeinsam gedeckt. Jetzt, wo es kälter wird, werden Fenster und Türen eingesetzt und der Innenausbau beginnt, so dass wir im zeitigen Frühjahr einziehen können.



Das Schulbauernhof-Team

Gleichzeitig haben wir in diesem Jahr neben dem Betrieb des Schulbauernhofs unser Konzept weiter entwickelt und im Sommer mit Lehrerinnen und Lehrern erörtert: Wir konzentrieren uns in Zukunft auf die Zusammenarbeit mit Schulen, für die das Erleben von Landwirtschaft Teil ihres Curriculums geworden ist und die Besuche bei uns, auch mehrmals im Jahr, fest in

den Unterricht einplanen. Dazu haben wir Programme für Projektwochen und häufigere Besuche durch alle vier Jahreszeiten entwickelt, und wir bieten Einheiten für den Oberstufenunterricht an. So hoffen wir, das Zukunftsthema Landwirtschaft für die Schülerinnen und Schüler lebendig und Teil ihres Lebens werden zu lassen.

Trotz einer geringen Anhebung unserer Preise für Schulklassen und Nachmittagsveranstaltungen wird sich auch 2016 der Schulbauernhof nicht vollständig tragen können. Wir möchten der breiten Vielfalt von Schulen das Erlebnis Bauernhof jedoch ermöglichen. Wir hoffen, dass im nächsten Jahr auch in Hessen Schritte zur öffentlichen Förderung der pädagogischen Arbeit auf den Höfen gemacht werden, wie sie in anderen Bundesländern schon lange eine Selbstverständlichkeit ist.

Unser Bauprojekt wurde von Anfang an unterstützt durch Menschen und Institutionen, die dort Zeit, Geld und Gedanken investieren. Wir danken von Herzen dafür.

—Margarethe Hinterlang



Begegnung bei der Bauernhof-Werkstatt

**Für die Fertigstellung des „Pavillon am Pferdebad“ fehlen noch 10.000 Euro. Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns mit einer Spende unterstützen – damit noch mehr Kinder Kühen begegnen, den eigenen Mut erproben und ganz neue Situationen meistern können!**

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

**oder: [www.gemeinschaftscrowd.de/kuechefuerdenschulbauernhof](http://www.gemeinschaftscrowd.de/kuechefuerdenschulbauernhof)**

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



## Über die Landwirtschaftsgemeinschaft

Der Dottenfelderhof wird getragen von der gemeinnützigen Landbau-  
schule e.V. und bewirtschaftet von der  
Landwirtschaftsgemeinschaft. Die  
"LWG" unterstützt seit ihrer Gründung  
im Jahre 1981 auf vielfältige Weise die  
Betriebsgemeinschaft der Landwirt/  
innen. Gemeinsam tragen sie die  
Verantwortung für Boden und Bewirt-  
schaftung des Hofes. Gisela Brandt  
ist Gründungsmitglied der LWG . Wir  
sprachen mit ihr über die gesellschaft-  
liche Stimmung zur Zeit der Gründung  
und über ihre Beweggründe dafür,  
sich am Dottenfelderhof zu beteiligen.  
Sie erzählt: Dass es in der Nähe von

Bad Vilbel einen großen Demeter-  
Bauernhof gab, war einer der Gründe,  
warum unsere Familie 1970 in diese  
Gegend zog. Wir kauften uns dann  
auch gemeinsam mit einer anderen  
Biofan-Familie einen großen Fahrrad-  
anhänger und fuhren an den Wochen-  
enden abwechselnd zum Dottenfelder-  
hof, um dort Holzofenbrot zu kaufen,  
Gemüse aus bereitgestellten Kisten  
auszusuchen und uns im Eingang zum  
alten Kuhstall Milch in die mitgebrach-  
ten Gefäße füllen zu lassen.

Bald fiel uns auf, dass die Landwirte  
und Landwirtinnen auf diesem Hof  
ganz besondere Leute waren. Sie  
schienen kein Interesse daran zu  
haben, Profit zu machen und Reich-  
tümer anzusammeln wie viele Bundes-

bürger in diesen Jahren des Wiederaufbaus. Wenn man gerade wenig oder gar kein Geld hatte, schenkten sie einem sogar ein Brot oder einen Kohlkopf. Obwohl sie pausenlos, oft bis in die Nacht, arbeiteten, machten sie alle einen fröhlichen, beschwingten Eindruck und hatten immer Zeit für Gespräche über die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Man konnte in ihren Ställen und Scheunen herumspazieren und sich alles ansehen, so lange man Lust hatte. Besonders Kinder waren herzlich willkommen.

Es imponierte uns auch, zu welchen Opfern und Entbehrungen die fünf Gründerfamilien bereit waren, die sich in diesen alten, z.T. verfallenen Gemäuern einzurichten hatten, z.B. mussten sich am Anfang drei kinderreiche Familien ein einziges Badezimmer teilen. Alle lebten aus einem Topf, ohne dass es je über die Geldverteilung zu Auseinandersetzungen kam oder heute kommt. Ihr ganzes Engagement galt der Aufgabe, die Idee der biologisch-dynamischen Landbearbeitung in die Realität um-

zusetzen und den Hof aufzubauen. An dieser Zielsetzung hat sich auch bis heute nichts geändert. Dabei ging es nicht nur darum, die Menschen mit gesunden Lebensmitteln zu versorgen, sondern die Heilungsprozesse für die Erde einzuleiten, die heute durch industrielle Ausbeutung zerstört wird.

Es war die Zeit der Umbrüche nach 1968, als viele Menschen auf der Suche waren nach neuen Wegen, um eine zukunftsfähige, menschenwürdige Gesellschaft zu gestalten. Durch den Waldorfschulbesuch meiner Söhne hatte ich die Anthroposophie kennengelernt und für Rudolf Steiners Idee

**„Die „LWG“ fußt auf dem Gedanken, dass jeder Mensch kraft Geburt Anrecht und Verantwortung für ein Stück Grund und Boden hat.“**

der Dreigliederung des sozialen Organismus (in die Bereiche universelles Recht, kooperative Wirtschaft und freie Kultur) Feuer gefangen. So engagierte ich mich hauptsächlich auf dem „hof“ in Niederusel, den ich 1974 mitgründete und dessen Schwerpunkt neben der Waldorfpädagogik damals auf politischen Themen lag. Aber auch am Dottenfelderhof bedurfte es des Enga-

gements, um den Hof auf sichere Beine zu stellen. Dort drohte die Gefahr, dass das junge Projekt verschiedenen Bauvorhaben weichen sollte. Eine Rede W.E. Barkhoffs, Mitbegründer der Gemeinschaftsbank für Leihen und Schenken, hat uns so begeistert, dass ich mit vielen anderen Menschen 1981 der neu gegründeten Landwirtschaftsgemeinschaft beitrug.

Die „LWG“ fußt auf dem Gedanken, dass jeder Mensch kraft Geburt Anrecht und Verantwortung für ein Stück Grund und Boden hat. Gerechnet auf die Bundesrepublik Deutschland hat jeder Einwohner ideal und real  $\frac{1}{4}$  ha Land, für das er oder sie Verantwortung trägt und von dessen Früchten er leben kann. Wir kauften dieses Land am Dottenfelderhof „frei“, und mit unseren und anderen Geldern konnten die Gebäude und 20 ha Kernland erworben und in gemeinnützige Trägerschaft überführt werden. Das heißt: der Besitzer des Hofes ist eine kulturelle Einrichtung, die Landbauschule Dottenfelderhof. Die Landwirte in der Betriebsgemeinschaft pflegen und bewirtschaften das Land, besitzen es aber nicht. Sozusagen wie ein Lehen, das weder verkauft noch vererbt werden kann.

Die Mitglieder der Landwirtschaftsgemeinschaft trafen sich regelmäßig an bestimmten Samstagnachmittagen, um den Aufbau des Hofes tatkräftig zu unterstützen. So wurden z.B. an vielen Stellen Hecken gepflanzt, Erntehilfe geleistet, Präparate gerührt, die neuesten Entwicklungen besprochen und die Ergebnisse besichtigt.

Wir hatten viele unvergessliche Gemeinschaftserlebnisse bei den Festen am Hof, wie das Singen am Johannifeuer, und dadurch, dass ich als Bevollmächtigte der Landwirtschaftsgemeinschaft stärker eingebunden war, ist mir der Hof im Lauf der Zeit sehr ans Herz gewachsen.

Für die Zukunft wünsche ich der Landwirtschaftsgemeinschaft, dass die Ideen der Gründung sie weiter in die Zukunft tragen und dass sie lebendig und zukunftsorientiert die Kraft für erforderliche Metamorphosen findet.

— *Das Gespräch führten Li Klett und  
Margarethe Hinterlang*

LWG Treffen 2016: 13. Februar, 01. April,  
04. Juni, 17. September, 29. Oktober  
Und ganz sicher zum Hoffest am 26. Juni!

Sei ganz in allem.  
Und leg dein ganzes Sein  
in dein geringstes Tun.

—*Fernando Pessoa*



# Die Oberuferer Weihnachtsspiele am Dottenfelderhof

Die Vertreibung aus dem Paradies wirft Fragen auf, das Christkind wird dieses Jahr in unserem Stall geboren und im Januar singen die heiligen drei Könige im "Alten Saal". Wir sind schon gespannt und 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 2016 um 19:30 Uhr.



## Das Paradeisspiel

Das Paradeisspiel erzählt zunächst einmal die Geschichte der Vertreibung von Adam und Eva aus dem Paradies. Um dieses Ereignis auf die Bühne zu bringen, hat sich dieses Jahr eine recht junge Truppe zusammengefunden. Das bedeutet für Spieler und Regisseur, jeder Szene, ja jedem Satz erst einmal nachhören zu müssen, dann zu überlegen und sich auszutauschen,

denn wenig Erfahrung ist vorhanden, und oft stellen wir fest, dass uns dieses biblische Ereignis doch gar nicht so vertraut ist, wir gar nicht so recht wissen, was da eigentlich passiert.

Was also mag etwa ein Herrgott sein? Wie ist man Herrgott? Oder wie ist man wenigstens nicht etwas völlig anderes? Und was meint der Teufel, wenn er verkündet, dass er den Eheleuten wohl bekannt ist? Will er überhaupt solches

Unheil im Paradies anrichten oder erleben wir in ihm Emotionen, Ängste, denen er vielleicht genauso unterworfen ist, wie wir selbst das kennen, wenn etwas Habenswertes unerreichbar bleibt? Und wollen wir wirklich zurück ins Paradies? Was ist das Paradies überhaupt?

Am Ende werden wir so manches alte Urteil über Gut und Schlecht auf den Kopf gestellt haben und ein paar Antworten oder Fragen mehr mit ins Leben nehmen. Und Sie sind herzlich eingeladen, das Ergebnis dieses Prozesses mit uns gemeinsam zu erleben!

—*Caspar Schumacher*

## Christgeburtsspiel - Weihnachten im Stall

Den richtigen Ort finden für 2015  
Eine Unterkunft auf Zeit  
Bei den Wurzeln  
Da, wo das Herz einen hinführt

Lassen Sie sich überraschen.  
Und ziehen Sie sich warm an.

Das Christgeburtsspiel, im Stall des Dottenfelderhofes, 18:30 Uhr.  
Einlass kurz vorher, nach dem Melken.

—*Albrecht Denneler*

## Das Dreikönigsspiel

So bildhaft die Geschichte der Heiligen Drei Könige erscheint, die dem Stern folgen und das Christkind finden, so viel kann sie auch für uns zum Jahreswechsel an Bedeutung haben: gelingt es mir in der Weihnachtszeit, so inne zu halten, dass ich den Stern wahrnehme, der mich auf die innere und äußere Reise ins neue Jahr führt?

Unser Singspiel, das wir jetzt seit einigen Jahren aufführen, stellt die Reise und die Anbetung der Könige in einer Fassung von Karl König dar. Die Aufführungsdauer beträgt nur etwa 20 Minuten und ist auch für Kinder geeignet.

—*Barbara Denneler*



## Warum ich früh erwache

Hallo, Sonne auf meinem Gesicht.  
Hallo Du, die Du den Morgen machst  
und ihn über die Felder breitest  
und auf die Gesichter der Tulpen  
und der nickenden, himmelblauen Winden  
und in die Fenster, sogar der  
Elendigsten und Mürrischsten.  
Du, bester Prediger, den es je gab,  
lieber Stern, der einfach  
genau da ist, wo Du bist, im Universum,  
um uns vor der ewigen Dunkelheit zu  
bewahren,  
um uns zu beruhigen mit warmer Berührung,  
uns in großen Händen aus Licht zu halten.  
Guten Morgen, guten Morgen, guten Morgen.  
Schau, nun, wie ich den Tag beginne  
mit Freude, mit Güte.

—Mary Oliver



# Termine, Nachrichten, Notizen

## **Wann wird der neue Hofladen gebaut?**

Das wissen wir auch nicht. Ja zum Hofladen, so waren sich alle Behörden einig in drei Besprechungen hier auf dem Hof. Ja zum Hofladen, so waren sich alle Parteien einig, allerdings schön getrennt, jede für sich hier auf dem Hof und im Magistratsbeschluss in Bad Vilbel vereint. Doch was hat das zu bedeuten? Wir rechneten mit der Baugenehmigung Ende dieses Jahres, aber sie kam nicht. So ist es, wenn alle Behörden sagen: „Wir wollen, dass Ihr einen neuen Hofladen bauen könnt“, aber jeder rückblickend einen anderen Weg gemeint hat. Bis man das merkt... Die Wege widersprechen sich plötzlich und der Genehmigung steht von jeder Behörde ein anderer Gesichtspunkt im Wege.

Was macht man da? Das wissen wir auch nicht. Deshalb läuft jetzt eine Klage wider den Kreis beim Verwaltungsgericht in Gießen. Mal sehen, was das Gericht zu unserem Hofladen weiß und zu den planungsrechtlichen Argumenten zur Versagung der Baugenehmigung, die unseres Erachtens nicht stichhaltig sind.

—*Martin Hollerbach*

## **Hofcafé und Kerzenwerkstatt**

Schon wieder nähert sich Weihnachten in großen Schritten, ein sehr schöner und sonniger Sommer, in dem wir viele treue und an den Belangen des Dottenfelderhofes interessierte Gäste begrüßen durften, sowie ein langer warmer Herbst liegen hinter uns. All Ihnen einen herzlichen Dank für's Kommen. Wir sind viel gerannt und genießen jetzt etwas „verlangsamte Zeiten“, aber wir haben auch so viel positives Echo bekommen, dass wir uns schon jetzt auf die nächste Saison freuen.

Im November und Dezember können Sie Donnerstags bis Samstags den Imkern des Schwalbenhofes bei der Winterarbeit, dem Kerzentauchen, zuschauen, selbst Kerzen unterschiedlichster Art herstellen oder einfach eine Kleinigkeit essen.

## Marktwagen

Bei den Marktfahrzeugen haben wir eine große Neuinvestition getätigt – zwei Fahrzeuge sind ersetzt – und wir freuen uns, jetzt wieder einen sehr attraktiven Stand auf der Konstablerwache präsentieren zu können. Herzlichen Dank auch an unsere Kunden auf dem neuen Markt in Offenbach, der sehr viel besser als erwartet angelaufen ist.

## Wissen, wo's her kommt!

Landbauschüler Luca Margoni hat im Rahmen seiner Projektarbeit die Ladenmitarbeiter in unserem Obst- und Gemüsebereich weitergebildet und als Teil einer engeren Zusammenarbeit mit dem Gartenbau regelmässige Rundgänge für die Ladner mit unseren Gärtern organisiert. Damit auch unsere Kunden wirklich immer gleich wissen, wo's herkommt, hat Luca mit Unterstützung unserer Grafik-Designerin Nicole Jost das neue grüne Preisschild für Obst und Gemüse entwickelt, das unsere eigenen Produkte auf den ersten Blick kennzeichnet.



## Gut gemacht!

Herzlichen Glückwunsch an die frischgebackenen Landwirtschaftsgesellen Tobias Braun und Angelika Bongartz und an Gartenbaugeselle Caspar Schumacher, die in diesem Jahr ihre Ausbildungen bei uns sehr erfolgreich abgeschlossen haben. Inga Lukesch aus unserer Konditorei ist jetzt Gesellin und Maximilian Brückner gelernter Einzelhandelskaufmann. Hofkind Dominik Vortmann hat seine Lehre in Garten- und Landschaftsbau bei der Firma Landau mit Erfolg abgeschlossen. Käserin Agnieszka Pytel hat die berufsbegleitende Ausbildung zur Hofkäserin beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung erfolgreich abgeschlossen.

## Herzliche Glückwünsche

In diesem Jahr gab es gleich doppelt Nachwuchs im Laden: Max und Lydia freuen sich über Joran, der am 17. August geboren wurde und Dongyong und

Ji freuen sich über ihre Tochter Yangzi, die am 5. November das Licht der Welt erblickte. Wir gratulieren auch Siegfried Helbert (geb. Baßner) zur neuen Liebe, die er diesen Sommer mit der Hochzeit mit Sabine Helbert besiegelt hat.

### **Dottenfelder Veranstaltungskalender**

Unser Veranstaltungskalender gibt einen ersten Einblick in die große Vielfalt unseres Hofes. Hier finden sie ab Januar viele Möglichkeiten, auch in die Bereiche, die auf diesen Seiten nicht zu Wort gekommen sind, einzutauchen, die Menschen zu treffen und mit zu tun. Den Kalender gibt es gedruckt im Laden und ab Ende des Jahres können Sie sich unter [www.dottenfelderhof.de/veranstaltungen](http://www.dottenfelderhof.de/veranstaltungen) für Veranstaltungen anmelden. Wir freuen uns auf Sie und auf Euch.

### **Die Bürger AG für nachhaltiges Wirtschaften FrankfurtRheinMain investiert in den Dottenfelderhof**

Bis Ende November wird die Bürger AG die Mittel aus der letzten Kapitalerhöhung in sechs ökologische Projekte in der Region investieren – eines davon ist der Dottenfelderhof. In allen Fällen handelt es sich um stille Beteiligungen, die sie für eine Laufzeit von 5 – 15 Jahre eingegangen ist. Die Projekte werden ausführlich unter [www.buerger-ag-frm.de](http://www.buerger-ag-frm.de) vorgestellt. Alle Aktionäre der Bürger AG erhalten zudem eine "Regionalkarte", mit der sie einen Rabatt in den teilnehmenden Bioläden (auch in unserem Hofladen) erhalten.

### **Nachrichten vom Nepal Projekt**

Bei meinem Besuch in Nepal im Februar diesen Jahres konnte ich erleben, wie vieles auf der Farm sich stetig weiter entwickelt – die landwirtschaftliche Fläche wird nach und nach vergrößert und diversifiziert, die Löhne steigen, es leben Chepang Familien aus dem Partnerprojekt im Süden des Landes in angeregter Nachbarschaft mit den Arbeiterinnen und Arbeitern aus Duvar, das neue Haus für Lagerung, Weiterverarbeitung und Büros in Boudnath nahe Kathmandu ist hell und geräumig. Beeindruckt war ich auch davon, dass wirklich jeder Arbeitsschritt bis zur schönen fertigen Packung in Handarbeit geschieht – die Nepali Gardens Tees sind eines der seltenen Produkte, wo die Wertschöpfung daraus ausschließ-

lich in Nepal und dadurch bei den vielen Arbeitskräften bleibt. Das Erdbeben im April veränderte dann alles und noch Monate später ist trotz der überwältigenden Hilfsbereitschaft von außen wenig passiert. Über Monate hat sich die nepalesische Regierung im Machtkampf der Vertreter der Volksgruppen wie in den sieben Jahren zuvor mit der Formulierung einer neuen Verfassung beschäftigt. Dieser Streit legt alles lahm, und so kam auch die fast ausschließliche Notversorgung aus Indien zum Erliegen, Hilfsgüter konnten nur unter Mühen ins Land „geschmuggelt“ werden, zugesagte Hilfsgelder in Höhe von 4,1 Mrd. wurden nicht eingefordert.

So harren auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Farm seit Monaten in dem kleinen Dorf Duvar, in dem 90 Häuser durch das Erdbeben zerstört wurden, auch im heftigen Monsun, unter provisorischen Wellblechdächern aus, da die Regierung den Bau von neuen Häusern ohne Pilotbeispiel von ihrer Seite nicht erlaubt. Schließlich haben unsere Partner von One World ALC und die indische Samarpan Stiftung als erdbebensicheres Beispielhaus ein kleines Regierungs-krankenhaus wieder aufgebaut und starten nun mit dem Bau der Häuser in Duvar. Acht junge Bewohner des Dorfes erlernen dabei von den erfahrenen Bautechnikern der Samarpan Stiftung einen neuen Beruf. Die Kosten für ein Haus betragen knapp 2000 Euro.

Für unsere Projekte bei One World ALC wurden seit dem Erdbeben 112.000 EUR gesammelt! Unsere Freunde in Nepal haben uns immer wieder mitgeteilt, wie sehr unsere Anteilnahme und die Spenden sie in diesen schweren Zeiten unterstützt haben. Mehr Informationen und das Spendenkonto finden Sie unter [oneworld-alc.org](http://oneworld-alc.org). Vielen Dank in ihrem Namen und Namaste.

—*Margarethe Hinterlang*

**Viele Fotografien in diesem Weihnachtsbrief hat Guy Sidora gemacht.  
Weitere Fotos sind von Sabine Dechant, Paula Frenzel, demeter Felderzeugnisse.  
Satz: Nicole Jost, [www.idee-design.info](http://www.idee-design.info)**

## Die Hofgemeinschaft Dottenfelderhof besteht aus:

### LWG Dottenfelderhof KG

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

### Forschung & Züchtung

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

### Landbauschule Dottenfelderhof e.V.

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

### Holzofenbäckerei Dottenfelderhof GbR

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel

### Spendenkonto der Landbauschule:

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:



Und nun vorwärts,  
hinein ins Leben mit all seiner Freude,  
seiner Jugend und Schönheit.

–S. Kierkegaard

