



Dottenfelderhof

Jahresbrief 2016



“Die Erde ist das,
was wir alle gemeinsam haben.”

—Wendell Berry



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

für die Landwirtschaft war 2016 eine Herausforderung: statt der typischen Frühsommertrockenheit viel Regen, der uns beinahe unsere Kartoffeln gekostet hätte, gefolgt von einem unerwartet trockenen Herbst, der Ende September noch die Bewässerung bei den Futterrüben nötig machte. Viel Arbeit gab es durch dieses extreme Wetter und die Erfolge haben wir dann gerne gefeiert: manchmal pompös mit einer Eistorte in Form eines Heuballens, oder einer feierlichen Einweihung der neuen Mistlege, komplett mit rotem Band und Ansprache. Noch öfter zeigte sich die Freude darüber, dass wir es gemeinsam doch schafften, ganz leise: mit Kuchen für die Helfer nach den starken Regenfällen, bei kurzen gemeinsamen Eispausen vor der Werkstatt oder mit Schokolade für die fleißigen Melker.

Im letzten Jahr ist uns das Wort Heimat unvermutet zu einem Begriff geworden: durch die geflüchteten Menschen, die zu uns kamen, weil sie verzweifelt ihre Heimat verlassen mussten. In einer Welt, die sich einseitig der Logik des wirtschaftlichen Profits und Wachstums mit den negativen Folgen für die Umwelt, den gerechten Welthandel und die sozialen Zusammenhänge beugt, wird es aber auch hier bei uns zunehmend schwerer, unser eigenes menschliches Maß zu finden. „Heimat“ wird also wiederum Thema. Ein Ort, wo man die Jahreszeit am Duft erkennt? Eine Landschaft, deren fein geschwungene Züge uns in einen Sog von Vertrautheit ziehen? Menschen, die mit uns durchs Jahr gehen?

Die Beiträge in diesem Heft sprechen von alten und neuen Wurzeln, vom Gefühl der Geborgenheit in der sinnerfüllten Natur und von einer heimeligen neunzig Jahre alten Tradition auf dem Dottenfelderhof.

Wir wünschen Ihnen, dass Sie ein guter Heimatstern sicher durchs neue Jahr 2017 leitet.

***Im Namen der Hofgemeinschaft
Margarethe Hinterlang und Lilja Sidora***

Bericht aus Acker- und Gartenbau

Ich bin nun seit 6 Jahren auf dem Dottenfelderhof, um hier die Landwirtschaft mitzugestalten. Auf Grund der Erfahrung der zurückliegenden Jahre plante ich die Arbeitsabläufe für die kommende Saison, musste dann aber feststellen, dass auch dieses Jahr auf seine Weise wiederum ein Extremjahr war, wie wir es noch nie hatten.

2015 waren wir mit dem Heu für die Kühe so knapp, dass wir den Winter über einiges zukaufen mussten, weil es im Sommer so wenig geregnet hatte. 2016 war da genau das Gegenteil: Im ausgehenden Winter hatten wir wettertechnisch noch ausgeglichen gestartet. Ende Januar konnten wir in einer knappen Woche Dauerfrost für einen kurzen Moment echte winterliche Ruhe in der Natur erleben. Im Frühjahr gab es immer wieder trockene und regnerische Abschnitte, so dass alle Arbeiten auf den Feldern gut erledigt werden konnten: es gab Zeiten wo es trocken genug war, dass wir gut mit den Maschinen auf den Acker konnten und dann hatten z.B. Sommergetreide, Möhren und Futteruntersaaten das ausreichende

Wasser zum Auflaufen.

Ab Mitte Mai folgte dann ein Wetter, das wir nicht gewohnt sind: bis Mitte August lag über Mitteleuropa eine Großwetterlage, wo ständig mit Regen gerechnet werden musste. Tatsächlich regnete es deutlich mehr als in den Vorjahren, allein im Juni mehr als doppelt so viel wie das vieljährige Mittel auf diesem Standort. Dies brachte große Herausforderungen für alle unsere Arbeiten: das Futter auf den Wiesen wuchs sehr stark, es fehlten aber die sicheren Regenspauzen, um daraus gutes Heu zu machen. Bei der Getreideernte hatten wir großen Aufwand, das Getreide nachzutrocknen, um die gute Qualität zu erhalten. Das Stroh musste gewendet werden, wie sonst nur das Heu, bis es trocken genug war, um es zu Ballen zu pressen.



Beim Abpumpen des Regenwassers aus den Folienhäuser

Der Gemüsebau im Speziellen war von großen Regenerereignissen betroffen: dreimal regnete es so schnell so viel, dass der Boden das Wasser nicht mehr aufnehmen konnte und die Gewächshäuser in der Folge im Juni und Juli dreimal geflutet waren. Die Gemüsekulturen im Pfaffenwald standen dann durch die tiefe Lage des Ackers ebenfalls unter Wasser.

Im Kartoffelanbau machte das regnerische Wetter generell große Probleme durch Krautfäule, so dass wir einen Acker nur mit sehr großen Einbußen ernten konnten. Im Spätsommer wiederum gab es dann eine Trockenphase, die ein Beregnen der Flächen notwendig machte, weil wir sonst die Kartoffeln gar nicht hätten ernten können. Die Kluten hätten die Knollen verletzt. Im Schnitt haben wir daher bei den Kartoffeln nur etwa die Hälfte des Durchschnittsertrages anderer Jahre erreicht.

Die Erträge

Heu haben wir in diesem Jahr reichlich, manches aber nur von mittlerer Qualität, weil es so schnell gewachsen ist, dass wir es teilweise nicht rechtzeitig ernten konnten. Die Getreideerträge sind durchschnittlich. Besonders auf



Gärtnerglück

Seit April ist Philip Kadner als Gärtner vor allem für das Feingemüse und die Verzahnung mit dem Hofladen verantwortlich. Er hat sich in dieser Saison schon ganz in unseren Feldgarten verliebt.

"Es ist ein schönes Stück Land und das ganze Jahr über haben wir viele Nützlinge beobachtet. Nur im Kohl sind Schädlinge ein kleines Problem. Es ist eine Freude dort zu arbeiten!" schwärmt Philip und fügt mit einem Lachen hinzu, "etwas weiter weg von der Straße dürfte der Garten sein."

dem Niddaacker haben wir durch die pfluglose Bearbeitung und wiederholte Kompostdüngung der letzten Jahre auch in diesem Jahr wieder einen sehr



Auf der Pflanzmaschine

guten Roggen etablieren können. Außerdem freuen wir uns über eine sehr gute Hokkaido-, Sellerie- und Möhrenernte. Rote Bete brachten einen guten Ertrag und schöne Größen ohne viel Mäusefraß.

Trotz des Hochwassers waren die Gewächshauskulturen durch viel Engagement der Verantwortlichen nicht ins Wasser gefallen: die Tomaten brachten unter den Gegebenheiten noch recht gute Erträge und die Gurken waren über lange Zeit sehr gut. Die Salatjungpflanzen waren im zurückliegenden

Jahr alle von einem Biolandbetrieb zugekauft. So konnten wir den Laden über die gesamte Saison kontinuierlich beliefern.

Streuobst gab es dieses Jahr nur wenig, vom Tafelobst einen mittleren Ertrag. Sehr gute Erträge hatten wir bei Birnen, Zwetschgen und Himbeeren.

Das Blumenfeld ist auch im vergangenen Jahr wieder sehr gut angenommen worden. Das Sortiment war nochmal deutlich erweitert und so gab es bereits ab Mitte März bis spät in den Herbst hinein eine breite Auswahl an farnefrohen Blumen.

–Matthias König



Matthias König beim Rühren der Präparate

Züchtung von Populationen

Die Abteilung Forschung & Züchtung der Landbauschule Dottenfelderhof ist Vorreiterin bei der Entwicklung einer neuen Anbaustrategie gegen Klimawandel. Das Bundessortenamt greift diese Initiative auf.

In der Abteilung Forschung & Züchtung Dottenfelderhof (FZD) gibt es eine bemerkenswerte Neuerung in Bezug auf die Sortenvielfalt (Biodiversität). Im Rahmen eines EU weiten Versuches zur Förderung der Biodiversität dürfen sogenannte Populationen von Weizen, Gerste, Hafer und Mais beim Bundessortenamt zur Zulassung beantragt werden. Es handelt sich dabei um Vielliniengemische, die aus vielen verschiedenen Einzelpflanzen bestehen (siehe Bild). Bisher erlaubte das Saatgutverkehrsgesetz nicht, solche Sorten als Saatgut zu handeln, da ihnen eine ausreichende Homogenität fehlte. Dennoch beschäftigt sich bereits seit zehn Jahren die FZD mit der Entwicklung solcher Sorten, weil diese eine hohe Eignung für den Anbau im Bio-Landbau erwarten lassen. Mit der Entwicklung von Populationen wird

dem Vielfalts-Gedanken, der evolutiv in der Natur von Öko-Systemen angelegt ist, Rechnung getragen. Genetische Vielfalt und Artenvielfalt garantieren eine hohe Stabilität ökologischer Systeme, um negative Umweltwirkungen abzupuffern. Populationen sind geeignet, einen entscheidenden Beitrag zur Förderung der lokalen und regionalen biologischen Vielfalt zu leisten, was mit zahlreichen ökologischen und agronomischen Vorteilen verbunden ist. Dazu gehören z.B. eine höhere Ertragsstabilität oder eine Reduzierung



des Krankheitsdrucks und Schädlingsbefalls. Populationen fungieren zudem als sogenannte Evolutionsramsche, aus denen jederzeit Einzelpflanzen entnommen werden können, um neue Linien-Sorten aufzubauen. Die FZD hat bereits zwei Winterweizen-, sechs Sommerweizen- und zwei Mais-Populationen zur Zulassung beantragt und zugelassen bekommen. Deren Leistungsfähigkeit ist bereits nachgewiesen. So wurden in einem Kooperationsprojekt mit dem Bolk-Institut (NL) Sommerweizen-Populationen langjährig geprüft. Sie standen den Vergleichssorten im Ertrag und in der Qualität in nichts nach. Jetzt muss darauf hingewirkt werden, dass die Verordnung zur „Zulassung von Populationen“, die vorerst nur bis zum 31.12.2018 Geltung hat, verlängert oder besser noch in das Saatgutverkehrsgesetz aufgenommen wird.

Sie können sich unter www.dottenfelderhof.de unter Forschung/Züchtung über unsere Arbeit informieren – besuchen Sie im Sommer unsere Versuchsfelder und lassen Sie sich von der ungeheuren Vielfalt überraschen.

—Dr. Hartmut Spieß und
Team der FZD

Aus dem Stall und von den Weiden

2016 war für uns ein besonders intensives Jahr. Es hat viel geregnet und wir haben viel gearbeitet.



Die nasse Witterung hat zunächst einmal dafür gesorgt, dass wir im Gegensatz zum letzten sehr trockenen Jahr ausreichend Futter für unsere Kühe hatten. Doch dem schnell gewachsenen Futter hat etwas die Struktur und auch der Reifeimpuls gefehlt, was in Fortsetzung des letzten knappen Jahres eine Herausforderung für die Gesundheit unserer Herde war. Besonders die Klauen, die ja das hohe Gewicht der Tiere auf den Wegen vom Stall auf die Weide zum Futter tragen,

haben da viel Aufmerksamkeit gebraucht.

Seit November 2015 läuft ein Herefordbulle (Teddy) mit unseren zu deckenden Rindern. Sie können ihn im Winter im Rinderstall begrüßen. Die ersten Kälber dieses neuen Fleischbullens wurden im Herbst geboren. Sie gedeihen prächtig und die starken Tiere sind mit ihren hellen Köpfen und den kleinen Locken auf der Stirn eine große Freude.

Durch unsere muttergebundene Kälberaufzucht haben wir im zurückliegenden Jahr deutlich mehr Kälber behalten und aufziehen können, was uns sehr viel bedeutet. Die Tiere, die nicht Milchkühe werden, wurden als Jungrinder oder Rinder geschlachtet und konnten dann über unseren Hofladen und die

Wochenmärkte vermarktet werden. Ein Großteil unseres Rindfleischverkaufs konnte damit mit eigenen Tieren abgedeckt werden.

Baulich haben wir am Stall einiges weiterentwickelt: so wurde ein Teil des Laufhofes neu befestigt, ein Mistlager zwischen Kuh- und Schweinestall gebaut, sowie ein Großteil des Tiefstallbodens mit Ton und Rasengittersteinen saniert.

Zum Schluß ein ganz großes Dankeschön an Sarah, unsere eigentliche "Schweinefrau", die dieses Jahr in größten Teilen unsere "Kuhstallfrau" war und an alle anderen, die dieses Jahr mit uns – für und in diesem Stall – gearbeitet haben.

—Jeanette Klös



Einweihung der neuen Mistlege



Jeanette Klös darf die erste Karre abladen

Unsere Hühner

Seit Jahren erarbeiten wir in unserer Hühnerhaltung neue Ansätze für die Praxis, die den Legehennen in ihrem Wesen und auch dem "Bruderhahn" gerecht werden. In diesem Jahr sind wir einen gewaltigen Schritt weiter gekommen: Endlich gibt es echte Rassehühner auf dem Hof!



Im Mai haben wir 800 wunderschöne rotbraune New Hampshire Junghennen eingestallt. Anfang Oktober bezogen dann weitere 400 strahlend weiße "Engelchen" der Rasse White Rock unser Hühnermobil im Feldgarten.

Begleitet werden sie jeweils von ungewöhnlich vielen Hähnen – ca. ein Hahn auf 15 Hennen – damit die Herde als Genreserve für das Zuchtprogramm Ökologische Tierzucht (www.oekotierzucht.de) dienen kann. Für die Hennen

ist das schon ein bißchen anstrengend und ihr Federkleid wird mehr als sonst beansprucht.

Klar, dass Rassehühner nicht so viele Eier wie die Lohmann Braun "Lege-maschinen" legen und nicht so schnell zunehmen, wie andere Masthähnchen. Manche Empfindlichkeiten müssen noch züchterisch bearbeitet werden. Aber uns machen sie viel Freude und wir sind da wohl auf einem guten Weg.

—Jürgen Feller



Von den Schweinen

Im letzten Jahr haben sich die "Punkte" im Schweinestall fleißig vermehrt und wir zählen inzwischen fünf Bunte Bentheimer-Sauen und noch zwei große und schöne rote Duroc Sauen.

Dazu gekommen ist auch Rocky, ein Pietrain Eber, der auf Grund seines Fleischansatzes als Vaterrasse für die etwas speckigeren Bentheimer ausgewählt wurde. Dabei täuschen Rockys Muskelberge, dahinter steckt ein ganz liebes und sehr sensibles Kerlchen.

Die Kombination dieser beiden Rassen hat sich auf unserem Betrieb gut bewährt. Wir haben konstant gleichmäßige Ferkel-Würfe und fressfreudige Sauen. Leider hat sich dafür herausgestellt, dass unser Alteber Benny nicht mehr fähig ist, Sauen zu decken. Deswegen stecken wir gerade in einer Ferkelpause und dürfen uns wohl erst wieder zu Weihnachten auf die nächsten "Christ-Ferkel" freuen.

—Sarah Goebel

Schafe schaffen!

Sie arbeiten geheimnisvoll in den Hecken, zwischen Apfelbäumen und auf steilen Hängen unter großen Eichen. Sie schneiden die Sträucher am Graben und an den Wegen zurück, sogar die stacheligen Brombeeren, und kontrollieren die Grasnarbe da, wo die Kühe nicht gehen dürfen. Es sind die Schafe und von diesen kleinen Wiederkäuern sind dieses Jahr mehr als sonst auf dem Hof unterwegs gewesen.

"Sie tragen in sich die Wärme," sagt Katharina Badinkova, eine von vier Frauen im "Schafkombinat". Katharina, Paula Frenzel, Margarethe Hinterlang und Ronja Kubiczek betreuen eine kleine Herde von Wollschafen, die seit einigen Jahren Landschaftspflege auf dem Hof leisten. In der Wintersaison kann man die Schafe im Schafstall neben dem Heizhaus finden, aber sonst weiden die Tiere treu und selbstständig draußen an abgelegenen Orten, wie z.B. am Bewässerungsteich oder am Rand des Steinbruchs. Obwohl Margarethe Hinterlang sich die Aufgabe, die Schafe zu halten, vor einigen Jahren nicht ausgesucht hat, freut sie sich jetzt, dass die Tiere mit der Land-

schaftspflege ihre besondere Rolle gefunden haben.

Neu dieses Jahr waren sechs ostfriesische Milchschafe, oftmals von der Einfahrtsstraße unter den Apfelbäumen zu sehen. Landbauschüler Brent Wasser hat die Schafe dort und in der neuen Obstanlage als Teil seiner Jahresarbeit "Obstbaum und Milchschaaf in Beziehung" gehalten. Da, wo normalerweise die Scheibenegge und das Mulchwerk mit dem Schlepper fahren, wurden die genauen Zähne der Schafe eingesetzt. Am Anfang war es unklar, ob die Schafe auch die Rinde von den Obstbäumen abknabbern würden, aber das war kein Problem. "Die Obstbäume und Schafe haben eine besondere Beziehung entwickelt und haben sich gegenseitig geprägt" sagt Brent.

Die Schafe bereichern das Hofleben. Im Frühjahr war die Luft voll mit den Gesprächen zwischen Lamm und

Mutter. Die neun bunten Kleinen in der Herde des Schafkombinats und die zwölf weißen Lämmer der Milchschaferherde waren eine besondere Attraktion für uns auf dem Hof genauso wie für unsere Besucher.



Im Mai gab es dann das Schafscheren zu beobachten und den ganzen Sommer über haben die Schafe leckere Milch produziert. Im Herbst haben wir die Wolle unserer Schafe gemeinsam gewaschen und nun freuen wir uns aufs Kardieren, Spinnen und Filzen im Winter.

Es ist wohl die ruhige Wärme des Schafes, die die Arbeit mit diesem liebevollen Tier, mit der Milch und Wolle, die es uns schenkt, so genussvoll macht.

—Brent Wasser



Was wollen wir mit der Forschung für eine bessere Tierhaltung erreichen?

Die Landbauschule Dottenfelderhof e.V. entwickelt, erprobt und forscht mit unserem Betrieb für die biologisch-dynamische Landwirtschaft.

Konkret bedeutet dies z.B. die Einrichtung der muttergebundenen Kälberhaltung für unsere Herde oder die Erprobung kräuterreicher Ackerfuttermischungen. Viele LandwirtInnen greifen die Anregungen auf, nachdem sie sie hier in der Praxis erlebt haben und können so eigene zukunftsfähige Modelle für ihre Höfe entwickeln.



Führung mit Landwirten

Bei unserem Hühnerprojekt stehen zwei Fragen im Mittelpunkt: Wie wird der Mensch im richtigen praktischen Umgang mit den Hühnern ihrem beson-

deren Wesen gerecht? Wie beginnen wir einen Weg der eigenen Züchtung für und in dem biologisch-dynamischen Hoforganismus, der aus der Sackgasse, in der wir mit den modernen, einseitig entweder auf Legeleistung oder Mastleistung gezüchteten Hybridrassen so dramatisch stecken, herausführt?

Die Landbauschule untersucht hier Fragen der praktischen Umsetzung und veröffentlicht die Ergebnisse. Das erfordert viel Zeit und spezielle Geräte, wie Viehwaagen, regelmässige Kot- und Blutuntersuchungen, Futterwertbestimmungen und dergleichen. Die Arbeit wird jedes Jahr von Studenten unseres Jahreskurses im Rahmen ihrer Projektarbeiten begleitet. So verzahnt sich praktische Forschung und Entwicklung mit der Kurstätigkeit.

Diese Projekte können wir nur weiterentwickeln mit Zuwendungen von Menschen und Stiftungen. Wenn Sie uns darin unterstützen möchten, freuen wir uns über eine Weihnachtsspende. Unser Förderprojekt in diesem Jahr stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor.

—*Martin von Mackensen*

Spende für die muttergebundene Kälberaufzucht

Jeden Nachmittag gegen fünf Uhr, wenn die Kühe gemolken sind, sammelt sich eine Gruppe Menschen, vor allem Eltern mit kleinen Kindern, erwartungsvoll hinter dem Stall. Sie kommen, um einen ganz besonderen Moment mitzuerleben: die Zeit, wenn unsere Kälber und ihre Mamas sich zum Trinken, Pflegen und Spielen treffen. Für den Ausbau dieser muttergebundenen Aufzucht benötigen wir nun Ihre Unterstützung.

Auch für uns im Stall ist dieser Moment morgens und nachmittags nach dem Melken immer wieder ein Geschenk, eine Freude und eine Bestätigung, dass wir hier mit unseren Kühen das Richtige eingerichtet haben: die muttergebundene Kälberaufzucht.

Vor etwa 3½ Jahren haben wir diese für unsere Nachzucht eingeführt. Mit den uns zur Verfügung stehenden geringen Mitteln haben wir einen provisorischen Platz für die Kälber hergerichtet und einen Raum geschaffen, in dem sich Ma-

mas und Kälber zweimal am Tag nach dem Melken zum Saufen, Belecken und Zusammensein treffen können.



In diesen 3½ Jahren haben wir viele neue Erfahrungen mit unseren Kühen und Kälbern gesammelt. Wir wollen dieses System auf keinen Fall missen. Die ersten Tiere aus der muttergebundenen Aufzucht sind inzwischen als Kühe aufgestallt und in der Herde integriert. Sie zeigen sich als freundlich und entspannt im Umgang mit Menschen und als "sozialkompetent" den anderen Kühen in der Herde gegenüber. Sie lassen sich auffallend gerne und entspannt melken.

Schon nach dem ersten Jahr kam ein zweiter Aspekt dazu, dessen Resultat Sie im Laden vielleicht schon entdeckt haben, wo wir Ihnen nun regelmäßig

Dottenfelder Jungrind und auch unser eigenes Rindfleisch anbieten konnten. Für uns bedeutet dies, dass wir mehr Tieren die Möglichkeit gegeben haben, auf dem Hof artgerecht heranzuwachsen und die Verantwortung für einen größeren Teil der hier geborenen Kälber bis zum Schluß übernehmen konnten.

Jetzt ist es an der Zeit, die muttergebundene Kälberaufzucht zu erweitern und das Provisorium auszubauen.

Wir wollen einen Platz schaffen, an dem die Mutter-Kalb-Boxen, die Milchkälber und auch einige Jungrinder zur Mast gemeinsam untergebracht werden können. Der Bereich ist flexibel geplant und soll einfach gestaltet sein, so dass das hier erprobte System auch

von anderen Betrieben leicht aufgegriffen werden kann.

Unterstützen Sie jetzt unser Vorhaben mit Ihrer Spende. Auf dass wir mit unseren Tieren weiter neue Wege gehen und gemeinsam Erfahrungen sammeln können.

**Landbauschule Dottenfelderhof
gem.e.V.**

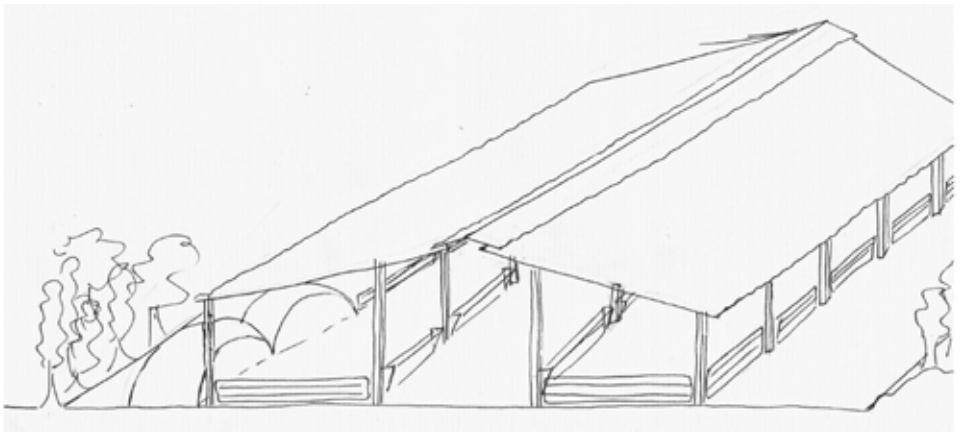
IBAN: DE40 4306 0967 0001 6264 00

BIC: GENODEM1GLS

Stichwort: Kälberaufzucht

www.dottenfelderhof.de/spenden

Plan für den neuen Kuh-Kalb Bereich



Globaler Garten

Seit Anfang April bewirtschaften 25 Menschen aus 5 verschiedenen Nationen (Syrien, Irak, Iran, Afganistan und Eritrea) einen 300 Quadratmeter großen Garten auf dem Dottenfelderhof. Parisa erzählt von ihrem Gartensommer bei uns:

In meiner Heimatstadt Teheran hatte ich keinen Garten. Hier hat uns mein Kollege Caspar aus dem Cafe geholfen, unseren kleinen Garten anzulegen. Er befindet sich am vorderen Ende des Globalen Gartens und so kann mein kleiner Sohn mit dem Bobbycar und dem Laufrad am Weg entlang düsen.

Was hier alles wächst! Mangold, Spinat, Karotten, Tomaten, Zucchini, Bohnen, Brokkoli, Basilikum – alles Gemüse, das es auch bei uns gibt. Daraus haben wir Loobia Polo gekocht. Und am Rand haben wir viele Blumen: Sonnenblumen, Tagetes und Ringelblumen, die jetzt im Herbst so schön leuchten.

Am Allerschönsten aber ist, dass jedesmal, wenn wir aus Gronau mit dem Bus nach Bad Vilbel fahren, mein Sohn ruft: "Da ist der Dotti! Und unser Garten, wo ich immer Tomaten esse."



Baum als Heimat

Zuhause muss nicht immer die warme Stube sein. Wir haben unseren Gärtner Albrecht Denneler gefragt, wie Bäume in der Landschaft und die Landschaftsgestaltung durch Bäume und Hecken sein heimisch Sein am Hof beeinflusst haben. Er hat gerne geantwortet:

Nun bin ich seit 1986 hier auf dem Hof und die Frage nach der Heimat mit und durch die Bäume ist eine vielschichtige:

Heimat ist für mich in meiner frühen Kindheit, im Umkreis meiner Herkunftsfamilie verortet. Da spielen für den Heimatbegriff die Topographie, die Geologie, die Sozialisierung eine große Rolle: der Süßkirschbaum, unter dem mein Kinderwagen stand, das Birkenwäldchen, in das wir Geschwister uns hineingetraut haben (das bei einem späteren Besuch als Erwachsener seine Größe leider verlor), die alte, schiefe und aufgeplatzte Sauerkirsche, die wir Enkelkinder auf Anregung des Großvaters mit Lehm zugeschmiert haben. Auch denke ich an den Haselstrauch, in dem an Ostern kleine Eier und anderes gefunden wurde und im Herbst

die Früchte, die aber eigentlich Wurzelkinder oder Spielanregung waren. Schließlich war da der Schulweg mit seinen Büschen, Sträuchern und Bäumen, zum Verweilen, zum Verstecken, zum Blätter und Früchte Sammeln...

Der Dottenfelderhof ist mein Zuhause. Ich habe hier Wurzeln geschlagen, Boden unter die Füße bekommen, manchen Baum gepflanzt, viele erzo-gen, verjüngt und auch gefällt. Es gab auch welche, die sind nicht gut angewachsen, wurden abgefrassen, wurden nochmals gepflanzt. Und ganz viele Bäume waren schon da. Sie sind durch die Jahreszeiten mit und neben mir einen Entwicklungsweg gegangen, die Bäume an ihrem Wurzelort und ich an meinem Lebens-, Wohn- und Arbeitsort.





Es scheint mir also für den Heimatbegriff zielführender zu sein, die Kinder des Hofes zu befragen: "Bei welchem Gehölz ist für Dich Heimat?" Und da kommen auch bei den heute großen Kindern viele Erinnerungen und präzise Ortsbeschreibungen: bei der alten Eiche im Pfaffenwald mit den Hohlräumen an den Wurzeln, wo wir oft gespielt haben, im Haselwäldchen beim Bächlein, wo uns die Eltern gesucht haben und wir die Zeit vergaßen, die Birnbäume an der Gartenmauer mit den riesengroßen Früchten, da wo auch ein Igel saß...

Das Heimaterlebnis mit den Bäumen ist besonders tangiert, wenn ein Baum gefällt wird. Das ist für die ganz Kleinen und die Alten besonders irritierend. Wie wenn ein Stück von einem Selbst fehlen würde.

Die unterschiedlichen Baumarten zeigen sich mir in ihrer Form, Größe und Charakter als Individualgestalten. Bei den einzeln stehenden Gehölzen, wie z. B. im Innenhof, ist das stark ausgeprägt. Sie strahlen etwas aus, laden mich ein. Das ist mir intensiv aufgefallen, als wir die Robinien aus dem Innenhof entfernt und durch verschiedene Linden ersetzt haben. Etwas Weicheres, Milderes, Beweglicheres und Einladenderes ist da für mich heute erlebbar. Das passt auch zu unserer heutigen Gemeinschaft nach Innen und zu den vielen Hofbesuchern nach Außen. Für mich wird bei solchen Erlebnissen mein jetziges Zuhause auch ein Stück mehr Heimat.

—Albrecht Denneler

Heimat...

**"... ist dort, wo meine Wurzeln sind."
Oder? Für immer am gleichen Ort?
Nein. Für mich nicht.**

Ich habe neue Wurzeln geschlagen hier in Vrin auf 1450m mit 255 Einwohnern. Zarte erst. Aber mit jedem Augenblick, in dem ich hier mit meinen Nachbarn und den anderen Dorfbewohnern lebe, lache, leide und sterbe, werden sie etwas kräftiger und wachsen tiefer. Mit jedem Schritt in die Höhe, mit jeder Fuhre Heu, welche ich den Wiesen abrinne, verbinde ich mich mehr mit meiner neuen Heimat.

Meine kleine Herde von 14 Original Braunviehkühen hilft mir, mich jeden Tag daran zu erinnern, was wesentlich ist im Leben und auch mich selbst nicht zu wichtig zu nehmen.

Meine Nachbarn bestätigen mich in meinem Tun, indem sie regelmäßig Milch von unseren Kühen wollen.

Meine Kühe belohnen mich mit guter Gesundheit und meine Kälber mit Fröhlichkeit und Witz!

Heimat bedeutet für mich etwas gestalten und bewegen zu können, an dem Ort, wo ich bin.

Im Jahreskurs der Landbauschule habe



ich viele gute Gedanken aufgenommen und gesammelt. Ein Entwicklungs-, Erfahrungs- und Erlebnisjahr! Jetzt findet all das in meinem eigenen Betrieb Anwendung.

Solange ich hier im "Val Lumnezia" eine Aufgabe habe, ist hier auch meine Heimat. Sollte das einmal nicht mehr so sein, dann heißt es: "Auf in eine neue Heimat!"

*—Andrea Caviezel, Kuhbäuerin und
ehemalige Schülerin im Jahreskurs der
Landbauschule Dottenfelderhof*

Suchst du das Höchste, das Größte?
Die Pflanze kann es dich lehren.
Was sie willenlos ist,
sei du es wollend - das ist's.

—Schiller



Knospenrundgänge

Seit über 25 Jahren bin ich regelmäßig vor allem im Frühjahr mit den Teilnehmern des Studienjahres der Landbauschule Dottenfelderhof in Beobachtungsrundgängen unterwegs gewesen. Besonders wichtig wurden uns die Beobachtungen an den Bäumen vom Winterzustand über die Trieb- und Laubentwicklung bis zum Ende der ersten Wachstumsphase.

Was kann man dabei für Erlebnisse haben? Zunächst ist da das genaue Hinschauen – auch mal mit der Lupe – was man erlernt. Dann braucht es Geduld, denn es gibt auch mal Zeiten, wo äußerlich nichts geschieht. Andererseits gibt es aber auch Momente, die so überraschend schnell vorrüber gehen, dass man leicht das Wichtigste versäumt.

Zu allererst muss man erkennen, dass man von den beobachteten Vorgängen sehr wenig wirklich versteht, denn der Verlauf ist allemal anders, als man es sich vorgestellt hat. So wird man Vorurteile überwinden lernen. Lange dauert es, bis man klare Gesetzmäßigkeiten erkennt, die einem dann helfen, eine

genauere Orientierung zu finden und zu sehen, wie spielerisch die Natur mit Gesetzen umgeht, obwohl diese für die Wachstumsvorgänge bindend sind.

Im Anschauen der Pflanzenwelt lernt man viel Wunderbares erkennen. Die Aufrechte, in welcher uns die Pflanzenwelt begegnet; die Geste der Entfaltung, man kann sie auch Offenbarungsgeste nennen; die majestätische Kraft des Lebens – aber auch die Demut, das Sich-Einordnen in einen großen Zusammenhang; schließlich die hinschenkende Freude in jeder Blüte, in jeder Frucht.

In diesen starken Gesten erkennt man allmählich so etwas wie eine Sprache, die deutlich zu uns spricht und starke Gefühle in uns auslösen kann. Man kann das Staunen wieder lernen! Allmählich kann sich das Gefühl einstellen, dass wir Menschen eingebettet sind in ein sinnvolles Geschehen, was immer wieder stattfindet und das ein tiefes Vertrauen in einem auslösen kann, in die sinnerfüllten Lebens- und Gestaltungsvorgänge in unserer Welt.

—Dieter Bauer

Was heißt Bodenleben?

"Bodenfruchtbarkeit schaffen - von der Naturgrundlage zur Kulturaufgabe" hieß 2016 das spannende Jahresthema für die biodynamische Bewegung. Um dieser Aufgabe als Landwirte mit Einsicht, Freude und Mut gerecht zu werden, bedarf der Boden unserer ständigen Aufmerksamkeit. Doch wie nähert man sich einem Verständnis der Prozesse im Boden?

In früher Jugend hielt ich einmal einen Stein, einen Granit, in Händen und fragte mich, was wohl sein Inneres sei? Ich schlug ihn entzwei und war überrascht, nur wieder dieselbe Struktur zu sehen, dieselbe Oberfläche.

So ähnlich geht es uns, wenn wir auf den Boden schauen, aus dem doch lebendig die Pflanze empor wächst. Was ist da im Boden drin, etwa ein Meer von Leben?

Wir graben ein Loch, ein bis zwei Meter tief, und was sehen wir? Wieder nur Oberfläche! Gewiss, wir stellen gewisse Farb-, Struktur- und Dichteunterschiede

fest. Wir legen an der Profilwand der Grube Wurzeln frei. Eine Röhre reicht in die Tiefe, aus der ein Regenwurm sich herauswindet. Doch abermals schauen wir nur auf ein Äußeres. Gewiss, der Regenwurm hat Eigenleben, wie jede Larve, jeder Käfer oder die Fülle der Bodenmikroben. Wächst aber aus diesem, was man in der Summe als Bodenleben bezeichnet, wächst aus Wurm, Larve, Mikrobenvelt das Lebendige der Pflanze hervor?



Das pflanzliche und tierische sogenannte Bodenleben ist nur eine Erscheinungsform des Lebens, wie die Pflanze selbst. All diesem begegnen wir mit unseren Sinnen von Außen. Was da schaffend, die Formen hervorbringend wirkt, bleibt den Sinnen verborgen. Und doch ist es da und wirksam. Die wahre Natur des Bodenlebens ist übersinnlich, ist eine im

Dunkel der Erde lebendig webende Kräftewelt, deren Ursprung nicht in der Erde, sondern im planetarischen Umkreis, im Licht der Sonne zu suchen ist. Die dem Sonnenlicht entgegenstrebende Pflanze führt es uns lebhaft vor Augen.

Auf dreierlei Weise wirkt dieses unsichtbare Bodenleben auf die Pflanze: Einmal aus der Vergangenheit, aus dem, was sich aus Pflanzenresten früherer Jahre zu Humus umgebildet hat.

Zum Zweiten aus der Gegenwart, aus dem, was aus der Tätigkeit der Bodenlebewesen hervorgeht: zum Beispiel der mikrobielle Abbau des Humus vor allem im Frühjahr, gefördert noch durch den am Sonnenlicht gebildeten Assimilatstrom, der teils von der Wurzel in das Erdreich ausgeschieden wird, oder die segensreiche Tätigkeit der Regenwürmer, die einerseits dem Aufbau des stabilen Dauerhumus vor allem im Sommer/Herbst dient und andererseits aktiv die Bodenein- und -ausatmung fördert. Im Abwärtsgleiten in ihren Röhren ziehen sie die sauerstoffreiche Außenluft hinter sich her, in der Aufwärtsbewegung stoßen sie die mit Kohlendioxid angereicherte Luft aus

dem Boden aus.

Und als Drittes schließlich die aus der Zukunft wirkenden Strahlungen des Kosmos, der Sonne, der Planeten, der Sterne, die die Erdtiefen durchdringen und von der Gesteinswelt zurückgespiegelt werden. Die Tonsubstanz im Boden vermittelt diese zurückgespiegelten Kräfte des Kosmos den Wurzeln der Pflanzen.

Der Stein, den ich erwartungsvoll aufgeklopft habe, hat kein Eigenleben, er spiegelt die lebensspendenden Strahlungen des Kosmos, die im Irdischen die Erscheinungsformen des Lebendigen in Boden und Pflanze hervorzubereiten.

— Dr. Manfred Klett



Von Kühen, Menschen – und Käse?

Wasser rauscht, der Pasteur knarrt, es ist nass und heiß. Man ist müde, der Rücken schmerzt und man wartet gefühlt seit Stunden auf den Milchtank. Dann die Hände in warme Milch tauchen, die sich leise im Kessel dreht, einen warmen Laib Käse in den Händen halten, ihm eine Form geben und nach dem Verschöpfen im Kühlraum oder draußen bei Sonnenaufgang tief Luft holen.

Die Arbeit in der Käserei ist hart. Aber man schafft etwas, erschafft etwas, das auf den ersten Blick unspektakulär und normal, alltäglich wirkt, aber hinter dem mehr steckt.

Was ist eigentlich Käse? Sind das nur Milch und Bakterien? Oder ist da Leben? Was machen wir Käser am Morgen im Keller oder am Kessel mit der Milch und den Laiben? Wie fühlt es sich an, im Laden an der Kasse zu stehen und zu wissen, dass man die Flasche Milch, das Glas Joghurt in den Händen hatte, sie mit einem Deckel versehen hat?

Wir kennen sie alle persönlich. Den Camembert, dem eine kleine Ecke fehlt, den besonders dicken Bergkäse im obersten Regal, jede der 1500 Milchflaschen, die wöchentlich abgefüllt werden. Jedes Etikett, jeden Liter Milch.



Wieso wissen nur so wenige, was mit ihr passiert? Mit der Milch, die die Kühe geben, von den Besuchern so fasziniert beobachtet. Wieso endet für viele die Faszination nach dem Melken? Was ist es, das die Käserei zu einem Mysterium macht, das sie nicht sein müsste?

Wohin geht die Milch?

In den Pasteur, den Kupferkessel, sie wird gekühlt und gerührt, Bakterien verrichten ihre Arbeit. Wenn ich rühre, habe ich ein Lied im Kopf, ich summe, wenn ich alleine bin. Man kann die Arbeit schnell und gedankenlos erledigen oder man genießt den Moment des Schaffens, den Schaffensprozess. Man kann in Ruhe durch

die Gänge gehen und in Gedanken zum Käse greifen und dabei zusehen, wie er sich entwickelt.

Es ist ein Handwerk. Und niemand soll mir erzählen, dass ich es gut habe, weil wir um zwölf Uhr Feierabend haben. Der Tag beginnt um fünf Uhr früh, und wenn die Melker am Abend ihre Arbeit erledigt haben, sind wir noch lange danach am arbeiten, um die Milch zu lagern und uns für den nächsten Tag vorzubereiten. Niemand soll mir erzählen, dass wir immer dasselbe machen. Es gibt viel routinierte Arbeit. Aber die Käsereiarbeit wird nur zur Routine, wenn man sich nicht die Mühe macht, sie jeden Tag aufs Neue zu erleben, und nicht versucht, die Menschen, diesen Ort und den Käse zu verstehen. Man kann den Kontakt zu den Menschen suchen oder sich in den Keller zurückziehen und im eigenen Tempo arbeiten. Mal wird geredet und dann schweigt man einfach und erledigt stillschweigend und in Gedanken seine Arbeit, weil es einfach nichts zu sagen gibt.

Man schwitzt und flucht, stößt oder verbrennt sich. Meine erste Narbe von einem Dampfhaun bekam ich nach

knapp zwei Monaten. Danach war ich ein großes Stück ins Team reingewachsen. Es gehört dazu.

Es ist vielleicht keine Arbeit für ein ganzes Leben. Ich habe nun alles, was ich brauche. Es ist eine Erfahrung, eine Wissenssammlung, ein ständiges Überlegen und Übernehmen von Verantwortung.

Käse wird nicht produziert – er entsteht! Durch die Arbeit all dieser Menschen, die Milch und die Arbeit mit ihr lieben, die aus der Rohmilch von 80 Kühen Rollis voll Joghurt, Milch und Quark, Butter und einen Keller gefüllt mit verschiedensten Käsesorten entstehen lassen.

— Katharina Veltman,
*hat ihr Freiwilliges Ökologisches
Jahr (FÖJ) bei uns gemacht.*



Praktikum im Schulbauernhof

Zwei Monate lang durfte ich dieses Jahr auf dem Dottenfelderhof zu Hause sein. Im September, als ich ankam, schien der Sommer gerade seinen Höhepunkt erreicht zu haben. Wir arbeiteten barfuß auf dem Feld, banden uns Tücher als Sonnenschutz auf die Köpfe und tranken frisch gepressten, kalten Apfelsaft. Bis Ende Oktober sollte ich nun hier zu Hause sein.



Der Schulbauernhof, in dem ich vormittags mithalf, bietet die wohl besten Voraussetzungen, um sich heimelig zu fühlen. Ein lichtdurchfluteter Pavillon aus hellem Holz steht auf dem pittoresken Grundstück zwischen Zufütter-

stand und Saatguthalle. Jeden Morgen um neun Uhr strömte eine Gruppe wuseliger Knirpse in diesen schönen Raum und wir gaben unser Bestes, ihnen in der kurzen Zeit viele schöne Augenblicke zu schenken. Ich denke, es geht nicht darum, ihnen alles zu erklären und möglichst viel Wissen in die kleinen Köpfe zu pressen. Vielmehr versuchten wir, keimfähige Saat in ihren inneren Lebensgarten zu streuen, in der Hoffnung, dass irgendwann einmal daraus eine kleine oder auch große Erkenntnispflanze wachsen und gedeihen wird.

Als es begann kälter zu werden, heizten wir den Ofen des Hauses Tag und Nacht und nicht selten stahl ich mich spät abends noch einmal hinüber, um die Atmosphäre dort bei einer Tasse Tee zu genießen.

Mit wie vielen Kindern habe ich dort nach der Stallarbeit wohl Butterbrote gegessen? Wie viele orange leuchtende Calendulablüten habe ich in der kühlen Morgendämmerung für unseren Frühstückstisch gepflückt? Unzählige und doch so wenige. Die Kinder haben mich während meiner Zeit mit ihnen vieles gelehrt.

Über Geduld, sorgsamem Umgang miteinander und über die ungehemmte Freude, die man bei den einfachsten und kleinsten Beschäftigungen leben kann.

Nicht zuletzt aber auch über den unstillbaren Appetit, den frisches Brot mit Butter bei ihnen auslöst. Liebe zu einem Ort geht durch den Magen, das konnte man den Kindern deutlich anmerken. Aber mir ging es ebenso: jeden Tag durfte ich mich dreimal an einen reich gedeckten Tisch setzen. Dieses Privileg hat mich sehr dankbar gestimmt.

Ich möchte mich bedanken bei den warmherzigen Menschen, denen ich begegnet bin. Den Stallis, den Gärtnern, den Züchtern und den Facility-Managern. Besonders danken möchte ich Maggi, Patrizia, Guy und Lilja für diese güldene Zeit! Um es mit Guys Worten zu sagen: es war wirklich sehr interessant.

—*Olga-Milena Ragazzo,*
Masterstudentin der Universität Kassel,
Ökologische Agrarwissenschaften



Die Dottenfelder Adventsherzen

"Am Nikolaustag wurde der große Flur im Haupthaus festlich geschmückt, ein Adventskranz stand auf dem Tisch, und die Kinder wurden alle hereingerufen. Jedes Kind bekam ein Lebkuchenherz mit einem Band umgehängt."

So erinnert sich Manja Lange, die 1924 auf dem Dottenfelderhof geboren wurde. Ihre Eltern waren aus Polen gekommen, ihr Vater Vorarbeiter der polnischen „Kolonnen“, die nach dem ersten Weltkrieg in Deutschland bei den Arbeiten auf dem Feld und im Stall halfen.

Die 92-jährige Manja wohnt heute in Frankfurt und kann noch immer viel von ihrer Kindheit auf dem Dottenfelderhof erzählen. Zum Beispiel von den Lebkuchenherzen, die es jedes Jahr für die Kinder gab.

Alle Jahrzehnte hindurch wurde diese Tradition lebendig gehalten, auch die ursprünglichen 12 Formen, in denen die Herzen gebacken wurden, gibt es noch. Später, etwa ab den Sechzigern,

gab es die Herzen für alle Hofbewohner zum ersten Advent, so dass in der Vorwoche in Windeseile in allen Haushalten gebacken wurde und die Formen dann in den nächsten Haushalt wanderten, damit die Herzen schön verziert auch für jeden zum ersten Adventssonntag auf dem Frühstückstisch lagen. Schließlich stellte die Firma Stahlbau-Müller in den 90er Jahren für uns nach der ursprünglichen Vorlage noch mal etwa 80 Herzen her, so dass auch das Backhaus zeitweise in die Produktion einsteigen konnte.

Auch dieses Jahr werden zum ersten Advent wieder alle Hofbewohner ihr Lebkuchenherz bekommen. Im Backhaus werden die Herzen nicht mehr gebacken, aber das Originalrezept der Familie Albert aus den Zwanziger Jahren gibt es noch immer und so können Sie für Freunde und Familie auch einmal die Dottenfelder Lebkuchen probieren:

Rezept

2 Eier mit
100g Zucker schaumig rühren.

350g Honig und
100g Butter bei geringer Temperatur zergehen lassen. Zur Eimasse hinzugeben.

1 x Gewürze 9erlei (Lebkuchengewürz) mit
1 EL Kakao,
500g Mehl und
1 Päckchen Backpulver vermischen und unterrühren.
Wenn der Teig zu fest ist, ganz wenig Milch dazu geben.

Auf einem Backblech verstreichen.
Bei 175°C 15-20 Minuten backen

Nach dem Backen gleich ausstechen.
Wenn die Herzen ganz abgekühlt sind,
mit Schokolade überziehen und mit
Mandeln verzieren.



Eine zweite kleine Heimat in Nepal...

... ist die Farm Nepali Gardens für Margarethe Hinterlang geworden. Im Herbst hat sie sich wieder auf den Weg dorthin gemacht.

Den Text für den Jahresbrief kann ich direkt auf unserer Partnerfarm schreiben – mit Blick auf den kleinen mit Reisstroh gedeckten Kuhstall. Die ArbeiterInnen sind um sechs aus den umliegenden Dörfern gekommen und ernten mit kleinen Sicheln Tulsi und Zitronenbasilikum. Babu Lal und Ramesh haben die 4 Ochsen an die Holzpflüge geschirrt und nun klingt ihr "Haarr" und "Hoo" aus dem nahen Wäldchen. Ab elf wird es trotz Winterbeginn heiß – dann treffen sich alle im Schatten, um die Blätter von den Halmen der getrockneten Kräuter zu stripfen. Wir plaudern, singen und Babu Lal, der Dorfälteste, erzählt eine seiner tausend Geschichten. Um drei endet der Arbeitstag in



den Nepali Gardens, denn alle haben zu Hause noch ihre eigene kleine Landwirtschaft zu versorgen. Abends

schwimme ich mit den Kindern der Chepangs im Fluss und wir haben viel Freude an akrobatischen Späßen.

Ich schaue mir die ersten Häuser an, die – auch mit den Spenden von Kunden des



Dottenfelderhofs – nach dem Erdbeben wieder aufgebaut worden sind.

Wenn alles klappt, startet im Winter ein gemeinsames, auch von der EU gefördertes Projekt mit dem Dottenfelderhof und one world alc. In den nächsten drei Jahren werden die ArbeiterInnen fachlich und schulisch weitergebildet. So können sie in Zukunft ein besseres Einkommen erzielen und andere Umstellungsprojekte in der Region qualifiziert beraten.

Wenn Sie neugierig geworden sind, machen Sie einen Spaziergang über die Farm auf youtube: nepali gardens. Lassen Sie sich von Geschmack und Wirkung der Tees überzeugen und planen Sie sie als kleines schönes Weihnachtsgeschenk ein.

—Margarethe Hinterlang

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

Anfahrtskizze:



Viele Fotografien in diesem Jahresbrief hat Guy Sidora gemacht.

Satz: Nicole Jost,

www.idee-design.info

Wie die Samen, die unter der Schneedecke träumen,
träumen eure Herzen vom Frühling.
Vertraut diesen Träumen,
denn in ihnen verbirgt sich das Tor zur Unendlichkeit.
Die Blumen des Frühlings sind die Träume des Winters.

—Khalil Gibran

