

Bergen Enkheim im Juni 2005

## **Auf den Spuren von Nahrungsqualität**

**SHV besser leben eV unternahm Exkursion auf Dottenfelder Hof – 18.06.2005**

Auf Grund von Zeitmangel haben sich unser Lebensstil und unsere Nahrungsgewohnheiten grundlegend geändert. Häufig greift man zu Fertiggerichten oder Fast-Food, deren Nährstoffgehalte durch die Verarbeitung und Haltbarmachung sehr gering sind.

So ein Speiseplan ist häufig einseitig, fett- und zuckerreich. Frische Kost und Vollkornprodukte fehlen oftmals ganz.

Weiterhin nehmen durch den langen Transport vom Erntegebiet über den Großhandel zum Supermarkt, als auch durch längere Lagerzeiten zu Hause die Nährstoffgehalte der Lebensmittel ständig ab. Vitamine sind lichtscheu und wärmeempfindlich.

Aber nicht nur die Inhaltsstoffe der Lebensmittel werden als wichtig erachtet, sondern auch die Kräfte, die zur Bildung des Produktes geführt haben. In erster Linie sind dies die Lebensenergien von Pflanze und Tier, aber auch die, die durch den Menschen auf das Lebensmittel durch Verarbeitung und Zubereitung eingewirkt haben. Die Pflanzen und Tiere prägen nach ihrer Lebensweise unterschiedliche innere Kräfte aus. Dazu gehören Umweltbedingungen, Pflegemaßnahmen des Menschen, sowie bei Tieren die Haltungsbedingungen mit der Möglichkeit von Bewegung und sozialen Kontakten. Entsprechend dieser Nahrungsproduktion wirkt die Nahrung positiv oder negativ auf den Menschen.

Im Rahmen unserer Vereinsziele und Aufgaben möchten wir den Erhalt der naturgemäßen Ernährung aktiv unterstützen und fördern.

Unter der fachlichen Leitung von Herrn Hollerbach trafen sich Mitglieder und Freunde des Vereins bei strahlendblauem Himmel und sonnigen Temperaturen zu einer mehrstündigen Exkursion auf dem Dottenfelderhof bei Bad Vilbel.



Hier leben, lernen und produzieren etwa 80 Menschen miteinander. Mitarbeiter, Praktikanten, Auszubildende, Studenten des Jahreskurses der Landbauschule und allen voran die Familien der Gründerpioniere.

Seit 1968 wird der Dottenfelder Hof von einer Betriebsgemeinschaft nach einem der ältesten ökologischen Anbauverfahren, basierend auf der anthroposophischen Lehre

Rudolf Steiners, biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Die 1980 zur Landwirtschaftsgemeinschaft erweiterte Dottenfelderhof KG arbeitet mit dem Ziel, Boden, Pflanzen und Tiere zu einem in sich geschlossenen Betriebsorganismus zu entwickeln.

Die Einbringung von nichtlandwirtschaftlich geprägten Fähigkeiten der Mitgesellschafter bildet die solide Basis für ein fruchtbares Zusammenspiel und die Vielfältigkeit des Hofes, z.B. die hofeigene Käserei.

Besonders die ausgeklügelte Konzeption der Stallgestaltung hat uns sehr beeindruckt, die Herr Hollerbach bei der Führung durch die Stallungen erläuterte. Dadurch wird z.B. ein tägliches Ausmisten überflüssig, stattdessen liefert der Mist die nötige Düngergrundlage für den Hof.

Auf dem Hof werden nicht mehr Tiere gehalten, als Flächen zum Futterbau zur Verfügung stehen. Trotz der starken Nachfrage nach Eiern aus der Freilandhaltung wird deshalb die derzeitige Hühnerhaltung von 600 auf dem Hof nicht erweitert.



Vor allem die Kinder erfreuen sich beim Hofbesuch an den Schafen, Eseln, Pferden, Hasen, Bienen und sind ganz

fasziniert von den umherstolzierenden farbenprächtigen Pfauen.

Unser Rundgang führte uns weiter zu den Getreidefeldern des Hofes. Hier erläuterte uns Herr Hollerbach, dass die langfristigen Fruchtfolgen (von 12 Jahren) von Getreide, Hackfrucht- und Futteranbau sowie dem Einsatz des Tiefstallmistes als organischen Dünger und einer guten Bodenpflege die Garanten sind, eine hohe Qualität im Acker-, Obst- und Gemüseanbau zu erzielen.



Qualität, die man nicht nur sehen kann, sondern die man auch schmeckt.



Im hofeigenen Backhaus werden in drei Holzöfen 42 Brot- und Brötchensorten gebacken sowie in der Konditorei Feinbackwaren, Torten und Kuchen in Demeter-Qualität hergestellt – natürlich ohne Backhilfsmittel.

Das Angebot der Käserei, in der neben der eigenen auch Milch anderer Demeterbetriebe verarbeitet wird, umfasst rund 15 verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Frischkäse, Butter und Joghurt. Einige Käsespezialitäten erhielten zahlreiche Preise und Prämierungen.

Zum Abschluss unseres Besuches unternahmen wir einen Rundgang durch die momentan auf dem Hof stattfindende Ausstellung ‚Die Qualität unserer Nahrung‘. Auf 25 Tafeln werden die Themenkreise Nahrungspflanzenzüchtung und Qualitätsuntersuchung im Licht neuer Untersuchungsmethoden erläutert und dargestellt.



Die Faktoren wie Züchtungs- und Anbaumethode, Standort, Wetter oder Mensch schlagen sich im Leben des Pflanzenorganismus



nieder und wirken sich somit auf seine Qualität als Nahrungsmittel aus. Die neuen Methoden der Qualitätsbeurteilung können diese sichtbar machen und leisten auf diese Weise einen bedeutenden Beitrag zur Verbesserung der menschlichen Ernährung.

Bild: Ökologischer (links) und konventioneller (rechts) Anbau im Vergleich.

Nach dieser Flut von Informationen und Eindrücken ließen wir die hochinteressante Führung im Cafe des Dottenfelderhofes ausklingen, wo wir uns gleich von der Qualität einiger Produkte überzeugen konnten.

Als Erkenntnis nehmen wir mit nach Hause:



**>> Der Wert unserer Nahrung liegt in ihrer Lebendigkeit <<**