

sonne erde mensch

100 Jahre Landwirtschaftlicher Kurs



HofPost

Liebe Kundinnen und Kunden!

Vom 7. bis zum 10. Februar fand dieses Jahr die alljährliche Landwirtschaftliche Tagung in Dornach statt. Unter dem Titel Sonne, Erde, Mensch wurde der hundertste Jahrestag des Landwirtschaftlichen Kurses von Rudolf Steiner feierlich begangen.

Der Leitgedanke dazu war: „Von der Sonne durch die Erde für den Menschen, damit der Mensch einst Sonne werde für die Erde.“

1924 entwickelte Rudolf Steiner die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in einem Kurs von acht Vorträgen. Das Hofgut Rengoldshausen wurde bereits wenige Jahre später, 1932 auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise von Ludwig Dreidax, dessen Bruder Franz selbst am Landwirtschaftlichen Kurs teilgenommen hatte, umgestellt. Es ist damit einer der ersten biologisch-dynamisch wirtschaftenden Höfe überhaupt.

Auch heute noch kann der landwirtschaftliche Kurs erstaunlich aktuell verstanden werden. Wir können dabei auf einen Erfahrungsschatz von nun vier Generationen biologisch-dynamischer Arbeit zurückgreifen. Die Aufgaben, vor denen wir heute stehen sind wohl andere als vor 100 Jahren, aber gewiss sind sie nicht kleiner geworden.

Unsere alltägliche Lebensweise hat zu einer immer größeren Entfremdung von unseren natürlichen Lebensbedin-

gungen geführt. Als ein Resultat davon kann der enorme Rückgang der Artenvielfalt und die Übernutzung unserer Ressourcen gesehen werden. Die einseitige Orientierung an die Technik und die ökonomische Rentabilität, wie sie uns heute auch ganz aktuell in der neueren Gentechnik entgegentritt, führen unweigerlich weiter in die gleiche, falsche Richtung.

Wie fruchtbar die Anregungen von Rudolf Steiner bis heute aufgenommen werden zeigt auch, dass rund 1000 der Landwirtschaft nahestehende Menschen aus 51 Ländern sich bei dieser großen Tagung begegneten.

Es tut gut, sich in einem derart großen weltweiten Netzwerk eingebettet zu fühlen.

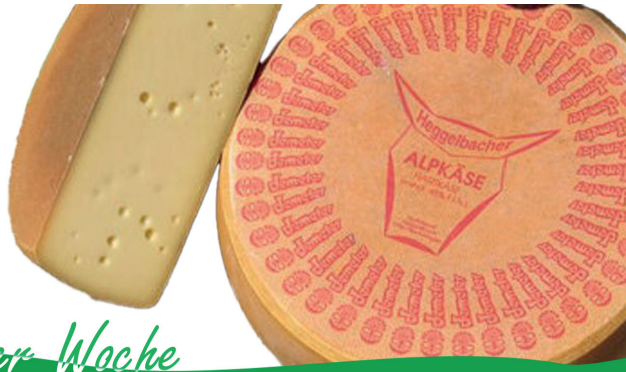
Wir alle arbeiten dafür, unsere Lebensgrundlage auf der Erde für nächste Generationen weiter zu erhalten.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Grüne Kiste.

Eigene Produkte

Chicorée, Feldsalat, Postelein, Endivien aus dem Gewächshaus, Radicchio, Zuckerhut, Asia-Babyleaf, Schnittlauch, Rucola, Weiß-, Rotkohl, Wirsing, Belugalinsen, Nudeln, rote Bete, Wurst, Eier, Kartoffeln, Möhren, Pastinaken



Liebling der Woche

Alpkäse Heggelbach

Die Hofkäserei Heggelbach ist eine der Ältesten in Baden Württemberg. Aufgebaut wurde sie gleich in den Anfängen der Hofgemeinschaft von Mitbegründer Rolf Raneburger. Seit über dreißig Jahren wird hier auf traditionelle Art die hofeigene Demeter Milch zu köstlichen Käsen verarbeitet, deren unverwechselbaren Charakter man sehen, riechen und schmecken kann.



Spätzle-Lauch-Auflauf

- 2- 3 große Stangen Lauch
- 2 EßL Olivenöl
- 500 g fertige Spätzle (selbstgemacht oder küchenfertig)
- 200 ml Sahne
- 150 g Heggelbacher Alpkäse, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Lauch waschen und in Ringe schneiden.

FEBRUAR/MÄRZ 2024 KW 9

Im Öl in einer Pfanne dann den Lauch dünsten. Lauch, Spätzle, Sahne, Salz und Pfeffer und die Hälfte des Käses vermengen und in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen käse bestreuen und im Ofen 30 min überbacken.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!

