



DEM LEBEN
VERPFLICHTET

TIER & LEBEN

Das Magazin vom Bio-Bauern

TREND HOME FARMING

Meine kleine Farm

INTERVIEW

*Barbara Denner,
Dottenfelderhof*

EIN STARKES TEAM

*Hütehund Leo und
Schäfer Markus Schenk*





Sonett – so anders

Ö K O L O G I S C H K O N S E Q U E N T



Weihrauch



Gold



Myrrhe



Lorbeer



Olivenöl



Rosenblütenasche

Wie anders? – Ganz anders! Denn im Vergleich mit anderen Wasch- und Reinigungsmitteln sind Sonett-Produkte frei von petrochemischen Tensiden und Enzymen. Sie enthalten auch keine künstlichen Duft-, Farb- und Konservierungsstoffe und sind zu 100 % biologisch abbaubar. Alle Öle und ätherischen Öle stammen zu 100 % aus kontrolliert biologischem oder biologisch-dynamischem Anbau. Alle Sonett-Produkte werden selbstverständlich ohne Gentechnik und ohne Nanotechnologie sowie ohne Tierversuche hergestellt. In einem Oloid-Mischer werden Weihrauch, Gold, Myrrhe, Lorbeer, Olivenöl und Rosenblütensalze rhythmisiert. Mit diesen „balsamischen Zusätzen“ werden Sonett-Produkte „geimpft“. Damit wird allen Wasch- und Reinigungsmitteln ein Leben fördernder lemniskatischer Bewegungsimpuls hinzugefügt. Darüber hinaus wird das gesamte Prozesswasser in einer Wirbelkette aus zwölf eiförmigen Gläsern in frei fließenden, wunderschön ausgeformten Tromben verwirbelt. Mehr Info unter www.sonett.eu **Sonett – so gut.**



Handseifen Geschenkset

3 feinste Handseifen, Lavendel, Rose und Citrus, jeweils in einer 120 ml Pumpflasche im praktischen Geschenkset.



sonett

Ö K O L O G I S C H K O N S E Q U E N T



ecogarantie.eu



cse-label.org



vegansociety.com



stop-climate-change.de



if-design-award



reddot-award

Sonett-Produkte sind in gut sortierten Bio-Läden und bei Alnatura erhältlich. www.sonett.eu

Editorial



Hallo, hier sind wir wieder – mit der dritten Ausgabe unseres defu Magazins „Tier & Leben“. Schön, dass Sie dabei sind und unsere Berichte verfolgen. Auch dieses Mal sind wir wieder kreuz und quer durch Deutschland gefahren, um ungewöhnliche Menschen zu besuchen, die sich auf ihre Art für Tier und Mensch einsetzen.

Verantwortung zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichten. Es geht um Verantwortung für Nutztiere, wenn zum Beispiel eine Hühnerschar im eigenen Garten für laufenden Eiernachschub sorgt. Oder darum, wie man auch als Städter die regionale Landwirtschaft unterstützen kann. Barbara Denneler, die auf einem Demeter-Betrieb lebt und arbeitet, ist außerdem dafür verantwortlich, dass täglich 100 Menschen auf dem Dottenfelderhof satt werden. Auch Markus Schenk trägt viel Verantwortung, wenn er mit seinen Schafen unterwegs ist und sie von A nach B treibt. Ohne seine Hütehunde wäre dies nicht möglich und er könnte die Herde nicht sicher über Straßen oder Brücken dirigieren – das geht nur im Team aus Mensch und Tier. Verantwortung ganz anderer Art hat sich Michael Frey Dodillet „aufgeholt“, der als Besitzer von zwei ungezogenen Hunden das tägliche Chaos zu bewältigen versucht. Seine Erlebnisse hat er in mittlerweile drei Büchern festgehalten und spendet damit humorvoll allen Trost, die auch keinen perfekten Hund an ihrer Seite haben.

In dieser Ausgabe hat die Ernährungssprechstunde Premiere. Sie wird einen festen Platz in unserem Magazin bekommen und regelmäßig über Fütterungsfragen Auskunft geben. Unsere defu Tierärztin Levina Hohlmann bewertet in ihrer ersten Sprechstunde die unterschiedlichen Fütterungsarten Fertigfutter, Selbstgekohtes und BARE.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre und hoffen, Sie haben genauso viel Freude beim Lesen wie wir bei den Begegnungen mit verantwortungsvollen Menschen und außergewöhnlichen Tieren.

Herzlichst

Ihr Henning Klukkert und das defu Team

Inhalt

TREND HOME FARMING

Meine kleine Farm



4

INTERVIEW

Barbara Denneler, Dottenfelderhof



8

EIN STARKES TEAM

Hütehund Leo und Schäfer Markus Schenk



14

MICHAEL FREY DODILLET

Mit der Krawallmaus zum Bestseller



18

DIE DEFU ERNÄHRUNGSSPRECHSTUNDE

Der Nächste bitte!



21

LESERBRIEFE & IMPRESSUM

23

Meine KLEINE FARM

Trend Home Farming

Tomaten im Topf, Salat im Garten, selbst Präsidentengattin Michelle Obama legt Gemüsebeete an und nennt Bienenstöcke ihr Eigen. Der Trend zur Selbstversorgung zieht immer weitere Kreise. Zahlreiche Menschen suchen mittlerweile nach Alternativen zu dem, was uns die Industrie täglich vorsetzt. Home Farming nennt sich das und betrifft längst nicht mehr nur den Anbau von Zwiebeln und Zucchini – in zahlreichen Gärten kräht und gackert es

inzwischen! Hühner als Haustiere erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Klingt ja auch gut: jeden Tag frische Eier ohne komischen Fischmehl-Geschmack, freilaufendes Federvieh, das nach Herzenslust scharren, zupfen und flattern kann. Alle unsere heutigen Hühnerrassen stammen übrigens vom Bankivahuhn ab, dem Urhuhn, das noch heute wild in einigen Gebieten Ostasiens lebt und zirka 20 Eier pro Jahr legt.



Die Haltung der Haushühner ist relativ einfach, jedoch sollte sich jeder der Verantwortung bewusst sein, die er mit der Anschaffung einer Hühnerherde übernimmt. Ja, Herde, denn die Tiere brauchen Gesellschaft. Mindestens sechs sollten es schon sein, sonst wird man ihrem Wesen nicht gerecht. Hühner verfügen über ein ausgeprägtes Sozialverhalten mit Hackordnung und unterschiedlichen Rängen. Können sie dies nicht ausleben, geraten sie schnell unter Stress und werden anfällig für Krankheiten. In einer Hühnerschar sorgt der Hahn für seine Hennen. Notwendig ist er nicht unbedingt, es sei denn, Nachwuchs ist erwünscht. Allerdings sollte man seine Funktion innerhalb der Gruppe nicht unterschätzen – er ist Streitschlichter, er warnt vor Feinden, er sucht für seine Mädels einen geeigneten Platz fürs Nest und überlässt ihnen auch ganz gentlemanlike die besten Leckerbissen. Mit einem Hahn kehrt Ruhe ein. Zumindest bei den Hühnern! Die Nachbarn werden das wahrscheinlich anders sehen, wenn der Gockel die Sonne begrüßt und ein lautes Kikeriki frühmorgens durch die Siedlung schallt – deshalb

sollte jeder zukünftige Hühnerhalter vorher mit seinen Nachbarn Rücksprache halten.

Ganz wichtig ist natürlich der entsprechende Stall. Er bietet nicht nur Schutz vor Räufern wie Marder und Habicht, sondern auch vor der Witterung. Denn Hühner sind empfindlich. Im Winter bei Minusgraden können ihnen die Füße und Kämme erfrieren, Nässe schadet ihrem Immunsystem. Sonne dagegen lieben sie, sie sind wahre Sonnenanbeter und brauchen das Licht. Was sie auch brauchen, ist „Dreck“ – Staubbäder gehören zum Reinigungsritual des Huhns, mit dem es Milben und andere Parasiten aus seinem Gefieder entfernen kann. Das Gelände um den Stall herum sollte ausreichend groß sein – ein Tier braucht 5 qm, wenn man die Freiflächen abwechselnd nutzt, also Wechselwirtschaft betreibt, ansonsten kann man mit 10 bis 12 qm pro Huhn rechnen.

Grundsätzlich stellt sich die Frage, warum man Hühner halten möchte – des Fleisches wegen und weil man Hühnerfrikassee so gerne mag? Weil man

Frühstückseier haben und für Ostern gut vorbereitet sein will? Oder einfach nur, weil man ein Faible für das Federvieh hat? Die 71-jährige Christl Wallenwein, seit vier Jahren stolze Hühnerhalterin, hat da eine ganz eigene Philosophie: „Indem ich die Hühner art- und wesensgerecht hier im Garten halte, möchte ich etwas von dem Leid, das wir Menschen den Tieren in den großen Mastbetrieben und Legebatterien zufügen, wiedergutmachen.“ Übrigens eignen sich Hühner aus Massenhaltung nicht für den Garten. Wer glaubt, man tue den Tieren etwas Gutes – wenn man denn die Gelegenheit haben sollte, an so ein armes Geschöpf zu kommen –, der irrt. Diese Tiere können mit Krankheitserregern, die draußen auf der Wiese lauern, nicht umgehen, ihr Immunsystem schafft das nicht, sie werden schnell krank und sterben.

Wer sich für Masthühner entscheidet, sollte sich bewusst sein, dass er sich auch mit dem Tod der Tiere auseinandersetzen muss. Das kann schwierig werden, wenn sich auch Kinder an der Aufzucht des Geflügels beteiligen und die gefiederten Lieb-

Hühner gewöhnen sich an ihre Menschen und können ausgesprochen gesellig sein. Sie werden schnell zutraulich, lassen sich streicheln und haben auch nichts dagegen, ab und zu im Arm gehalten zu werden.



linge Gerda, Frieda und Susi irgendwann geschlachtet werden sollen. Wer auf Legehennen setzt, muss wissen, dass die Tiere ausgesprochen gerne fliegen, und sollte entsprechend hohe Zäune einplanen.

Aufgrund der zahlreichen Eier, die so ein Huhn legt, ist der Bedarf des Tieres an Nährstoffen natürlich sehr hoch. Das muss bei der Fütterung unbedingt beachtet werden. Gutes, qualitativ hochwertiges Futter wie zum Beispiel defu Demeter Legehennen Ergänzungsfutter ist unabdingbar, wenn man lange Freude an seinen gefiederten Haustieren haben möchte. Ansonsten ernähren sich die Hühner gerne von Fleisch und picken nach Herzenslust Käfer und Würmer. Diese Proteinquelle ist aber nicht ausreichend, sie brauchen zusätzlich Getreide, das zum Beispiel in defu Demeter Weizen oder auch defu Demeter Körnerfutter enthalten ist. Möhren, Brot und Kartoffeln werden übrigens auch gerne genommen – genauso wie Gabelspaghetti, das Lieblingsfutter der Wallenweinschen Hühner. Das heißt aber nicht, dass man Hühner als Komposthaufen halten sollte. Die Tiere reagieren extrem empfindlich auf Schimmel, deshalb sollten die zu verfütternden Küchenabfälle immer sorgfältig gereinigt werden.



Das richtige Futter unterstützt die Legeleistung der Hühner und ihr allgemeines Wohlbefinden. Gesunde Tiere werden zirka fünf bis sieben Jahre alt.



Eine ausgewogene Fütterung ist besonders wichtig, wenn die Tiere in die Mauser kommen und ihre Federn verlieren. Das kann ein erschreckender Anblick sein, wenn die vormals schöne Henne zu einem zerrupften Etwas mutiert. Das Huhn braucht in dieser Zeit viel Vitamine und Nährstoffe, damit es sein Federkleid wieder zum Wachsen bringen kann. Sind allerdings zu wenig Nährstoffe vorhanden, dauert die Mauser an – und das wirkt sich auch auf die Legeleistung aus.

Bevor man den Gedanken an die heimische Hühnerzucht in die Tat umsetzt, sollte man sich auf jeden Fall umfangreich über die Tiere und ihre Haltung informieren. Es gibt nämlich neben den tierischen Bedürfnissen auch einige rechtliche Vorschriften zum Halten von Hühnern. Fachliteratur ist eine gute Möglichkeit, genauso wie Einführungskurse, die zum Beispiel von Vereinen und Verbänden angeboten werden – hier hilft das Internet bei der Suche.

Home Farming und die Arbeit der Geflügelzüchtervereine leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt alter Tierrassen. Das Augsburger Huhn zum Beispiel gehört wie der Bergische Kräher oder auch der Deutsche Sperber zu den gefährdeten Arten, die durch Hobbyzüchter wieder zu größeren Populationen heranwachsen. Was aber viel wichtiger ist: Sie bringen Mensch und Tier einander wieder näher. Die Pflege und auch das bloße Beobachten der verspielten, zutraulichen und durchaus lustigen Geschöpfe stärken das Bewusstsein für das Leben. Oder wie es Christl Wallenwein formuliert: „Hühner tun der Seele gut.“

Alles für Ihre kleine Farm finden Sie auf www.defu.de. Wir halten für Sie ein umfangreiches Nutztierfuttersortiment für Hühner, Wassergeflügel, Schafe und Ziegen bereit.

Über das gute Gefühl, Verantwortung zu übernehmen

Ein Bericht über den Demeter-Betrieb Dottenfelderhof

Es gibt so Momente im Leben, die sind einfach perfekt. Da will man zu allem „Ja“ sagen. Weil alles passt. Weil alles richtig erscheint. Und weil es so einfach sein kann. Genau so und nicht anders, denkt man. Siehste, geht doch! Diese Momente erlebt man auf dem Dottenfelderhof in jeder Minute und an jeder Ecke. Hier erfüllt sich die Sehnsucht nach der guten alten Zeit, hier findet sich der gesunde Menschenverstand, hier wird die

Welt ein Stück weit verbessert. Weil Menschen Verantwortung übernehmen – für Tier, Mensch und Umwelt.

Den Dottenfelderhof als Bio-Bauernhof mit Kühen, Schweinen und Feldern zu beschreiben, ist definitiv zu kurz gegriffen. Obwohl er das im Kern auch ist. Wir haben mit Barbara Denneler gesprochen, die seit 1992 auf dem Demeter-Hof lebt und arbeitet.







Die Köchin in ihrem duftenden Kräutergarten, in dem sie ausschließlich Nutzpflanzen duldet. Alle Kräuter werden selbst gezogen und zum Kochen oder für die Hausapotheke genutzt.

Frau Denneler, Sie sind eine der „Dottis“ und haben natürlich den Überblick über alles hier. Wie hat sich der Betrieb entwickelt? Beschreiben Sie uns doch bitte einmal kurz den Dottenfelderhof...

(Sie lacht.) Kurz? Na gut, ich werde es versuchen. Also, wir sind hier im Rhein-Main-Gebiet, in der Nähe von Frankfurt, zwischen Bad Vilbel und Dortelweil. Der Hof an sich existiert schon seit über 1.000 Jahren und hat im Laufe der Zeit natürlich eine wechselvolle Geschichte erlebt. Bereits seit 1946 wurde der Hof biologisch-dynamisch bewirtschaftet. 1968 gründeten Ebba und Dietrich Bauer, Johanna und Knud Brandau, Irmgard und Ernst Becker, Johannes Klein sowie Lieselotte und Manfred Klett die Betriebsgemeinschaft Dottenfelderhof. Heute besteht unsere Betriebsgemeinschaft aus den Familien Hollerbach, von Mackensen, Vortmann, Hinterlang-Baßner und Denneler sowie Roland Wagner. 1981 haben wir die Landwirtschaftsgemeinschaft gegründet, um den Hof auf eine neue gesellschaftliche und ökonomische Basis zu stellen. Die LWG ist ein Zusammenschluss von Landwirten und Verbrauchern, die für eine Landwirtschaft stehen, die der Natur, der Gesellschaft und auch der Kultur gerecht wird. Hier können sich auch Städter, die nicht auf dem Land groß geworden sind, für ihre Region

einsetzen und den Hof aktiv unterstützen. Das ist schon was anderes als zum Beispiel eine Spende, das ist viel persönlicher, weil man ja sozusagen Teil des Teams wird.

Und wie sieht der landwirtschaftliche Alltag aus?

Wir haben eine Herde von 80 Milchkühen, etwa 1.400 Legehennen und ein paar Hähne – die überzähligen Bruderhähne geben wir auf den Geflügelhof Schubert, wo sie im Rahmen des Gockelprojekts aufgezogen werden. Dann haben wir noch vier Muttersauen sowie diverse Gänse, Schafe, Arbeitspferde, Ponys und natürlich Katzen. Auf zirka 200 Hektar Land bauen wir Getreide, Möhren, Kartoffeln, Rüben, Lein, Klee und Luzerne an. Hinzu kommen noch Obsthaine und ein Feldgarten, in denen wir Beeren, Kern- und Steinobst, Salate sowie Lager- und Feingemüse ernten. So weit der eigentliche landwirtschaftliche Betrieb. In unserer Mühle mahlen wir unser Getreide, aus dem wir dann in der Holzofenbäckerei Brot und Back- und Konditorwaren backen. Käse und Molkereiprodukte werden in unserer Hofkäserei hergestellt. Wir haben übrigens noch eine „Außenstelle“, die schweizerische Alp Tambo, wo in Zusammenarbeit mit den dortigen Bauern

richtig guter Schweizer Bio-Käse gemacht wird. Auch von uns sind immer einige dabei und bringen den Alpkäse mit. Er lagert dann in unseren Kellern, bis er reif ist und bei uns im Hofladen verkauft werden kann. Schließlich gibt es noch das Hofcafé mit selbst hergestellten Getränken und Speisen. (Tipp der erst durstigen und dann glücklichen Redaktion: Die Limonade BioZisch Holunderblüte ist der Hammer!)



Ein Gemäuer mit Geschichte: der Blick in den Innenbereich des Dottenfelderhofs, der bereits im Jahr 976 erstmals urkundlich erwähnt wurde und damals noch „Dudunfeld“ hieß.

Das ist ziemlich breit gefächert ...

Und das ist noch nicht alles. Der Dottenfelderhof ist ja mehr als ein Bauernhof im klassischen Sinne. Wir beschäftigen uns auch mit Forschung und Züchtung zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Mit den genetischen Ressourcen im Pflanzenbau sieht's ja leider aufgrund der industriellen Landwirtschaft zappenduster aus – deshalb setzen wir hier auf eine standortbezogene Züchtung, um die regionale Vielfalt zu fördern. Außerdem haben wir das Problem, dass wir auf Saatgut zurückgreifen müssen, das zwar biologisch-dynamisch erzeugt wurde, aber aus konventioneller Züchtung stammt. Das stimmt nicht mit unseren eigenen, anthroposophischen Anbauzielen überein. Deshalb war es von Anfang an unser Bestreben, eine eigene Züchtung auf dem Hof zu etablieren.

Geben Sie Ihr Wissen auch weiter?

Selbstverständlich, das ist eine unserer wichtigsten Aufgaben. Die Landbauschule Dottenfelderhof e. V., eine staatlich anerkannte Ergänzungsschule des Landes Hessen, ist Teil unseres Hofes. Wir bieten zum Beispiel eine einjährige staatlich anerkannte Weiterbildung für Absolventen landwirtschaftlicher Berufe zur Fachkraft für biologisch-dynamischen Landbau an – gerade jetzt haben wir Lehrgangsteilnehmer aus Belgien hier. In der Ausbildung geht es um wichtige landwirtschaftliche Themen: die Fruchtfolge, unterschiedliche Getreide- und Gemüsesorten, Tierhaltung und Züchtung, Kompost – nicht nur nach Lehrbuch, sondern speziell auf die Bedingungen hier vor Ort bezogen. Wir vermitteln aber nicht nur das landwirtschaftliche Handwerkszeug, sondern auch soziale Fähigkeiten und – ganz wichtig – die Fortbildung der organisatorischen Fähigkeiten. Und es gibt noch den Dottenfelder Schulbauernhof, der ein Teil der Landbauschule ist. Hier vermitteln wir Kindern Wertschätzung für Lebensmittel, regen zu einer nachhaltigen Zukunftsgestaltung an und wollen ein Bewusstsein für die Bedeutung

regionaler ökologischer Kreisläufe und wesensgemäßer Tierhaltung wecken. Das klingt jetzt sehr theoretisch. In der Praxis haben wir Grundschul Kinder und Oberstufenschüler hier, die unter Anleitung von erfahrenen Pädagogen richtig „anpacken“ – vom Ausmisten des Kuhstalls über das Melken bis zum Halten der Habichtswache im Hühnergehege, wodurch die Kinder ein sehr enges Verhältnis zu den Tieren bekommen. Der Schulbauernhof bekommt jetzt übrigens ein separates Gelände hier auf dem Hof und ein eigenes Gebäude – einen Ausstellungspavillon von der documenta 13, den wir dankenswerterweise geschenkt bekommen haben.

Für unser Engagement sind wir in der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ 2014 von der Deutschen UNESCO-Kommission ausgezeichnet worden. Das macht uns natürlich sehr stolz. Und bestärkt uns auch darin, weiterzumachen und den Kindern Verantwortung zu vermitteln – nicht nur für Tiere, sondern auch für Lebensmittel, für unsere Umwelt, für wirtschaftliche Zusammenhänge, für den Umgang mit anderen. Wir können hier wirklich was bewirken. Der beste Beweis: Einige Jugendliche, die während ihrer Schulzeit hier gewesen sind, kommen jetzt als Lehrlinge zu uns.

Jetzt noch mal einen Schritt zurück – Sie haben von einem Hofladen, einem Café, von Pädagogen gesprochen ... wie viele Menschen leben denn hier auf dem Hof?

Mehr als 100. Einige davon arbeiten in der Landwirtschaft, andere in der Hauswirtschaft, in der Käserei und in der Züchtung. Wieder andere im Laden oder im Café oder fahren zu den Wochenmärkten, die wir regelmäßig hier in der Region mit unseren Produkten bestücken. Ich selbst zum Beispiel bin zuständig für die Organisation von Seminaren, für die Öffentlichkeitsarbeit und den Kräutergarten mit Garten- und Heilkräutern, den wir aber nur für unseren Eigenbedarf nutzen. Reine Zierpflanzen gibt es hier übrigens nicht, die kann man ja nicht essen, deshalb kommen sie für mich nicht in Frage. Und ich bin hier die Küchenmeisterin, das heißt, ich koche täglich für 100 Leute – wenn Saisonkräfte während der Erntezeit da sind, können es auch schon mal ein paar mehr werden. Ich bin dafür verantwortlich, dass alle satt werden und natürlich mit ausgewogenen Gerichten versorgt werden. Beim Essen findet immer ein reger Austausch statt, man erfährt eigentlich alles, was auf dem Hof in den verschiedenen Bereichen so los ist: Was gibt's Neues auf dem Feld, was machen die Tiere, welche Probleme gibt es? Dieses



Immer frisch und in 1-a-Demeter-Qualität: Im Hofladen und auch auf regionalen Wochenmärkten werden die zahlreichen Produkte des Dottenfelderhofs verkauft.



Spielen und Aufpassen kann ganz schön anstrengend sein. Da ist eine leckere Stärkung – natürlich in Bio-Qualität – immer willkommen.

Jahr hatten wir zu wenig Regen und dadurch zu wenig Futter, deshalb mussten wir jetzt schon Heu an die Kühe verfüttern. Weniger Futter bedeutet aber auch, dass die Tiere früher geschlachtet werden müssen und wir weniger Käse herstellen können. Da fragen unsere Kunden an der Käsetheke dann auch nach, wenn mal was „aus“ ist, und wollen wissen, warum das so ist. Unsere Verkäufer sind gut geschult, sie erhalten regelmäßig Fortbildungen und sind in die verschiedenen Abläufe hier auf dem Hof eingebunden.

Sie haben dann natürlich eine Antwort, weil sie die Zusammenhänge genau kennen. Durch die direkte Vermarktung ist der Kontakt zu den Verbrauchern wesentlich enger – das hat man im Supermarkt so nicht.

Und dann kommen natürlich noch die Besucher hinzu ...

Ja, ich weiß gar nicht genau, wie viele. Wir haben täglich zahlreiche Kunden, die bei uns einkaufen. Hinzu kommen Familien, die sich alles anschauen, in den Ställen unterwegs sind und auch Führungen mitmachen. Dann die Gruppen vom Schulbauernhof, die Seminar- und Workshop-Teilnehmer ... hier ist immer eine Menge los. Wir haben Gäste aus aller Herren Länder, aus Südamerika, China, Tschechien, der Schweiz, den USA, Kanada, Österreich. Sogar die Fernsehköchin Sarah Wiener war mal für zwei Wochen hier und hat ein Praktikum absolviert. Als wir 2006 vom Land den Hessischen Tierschutzpreis verliehen bekommen haben und anlässlich der Verleihung ein Film gedreht wurde, hat das noch mal mehr Besucher gebracht. Grundsätzlich kann man sagen, dass die Zahl stetig steigt – ein gutes Zeichen dafür, dass sich im Bewusstsein der Menschen etwas verändert hat. Wir sind glücklich über die Menschen, die hierherkommen und sich für unsere Arbeit interessieren, die sich Zeit nehmen und sich alles anschauen. Man merkt, dass das Bedürfnis nach mehr Information groß ist. Das begrüßen wir natürlich sehr. Hier erlebt man Kühe und Schweine live, kann sie beobachten und sieht auch, wie wir Menschen uns um die Tiere kümmern beziehungsweise wie wir sie halten.

Es gibt immer was zu besprechen – und alle müssen über die betrieblichen Abläufe auf dem Hof Bescheid wissen, um Besuchern und Kunden Fragen beantworten zu können.





Bild links: Barbara Danneler in ihrem Element – mit Gemüse und Fleisch vom Dottenfelderhof bekocht sie das ganze Team. Verfeinert werden alle Gerichte mit Kräutern aus dem eigenen Garten.

Bild unten: Als Schwein auf dem Dottenfelderhof hat man echt Schwein gehabt: kein Stress, keine Hektik, ausreichend Platz und genügend Ruhe für ein Schläfchen zwischendurch.

Wie sind Sie denn selbst auf den Dottenfelderhof gekommen?

Ich bin gelernte Gärtnerin und habe in Baden-Württemberg und Schleswig-Holstein studiert. Für mich war relativ schnell klar, dass es nach dem Studium auf einen biologisch-dynamischen Betrieb gehen sollte. Es standen auch drei zur Auswahl, den Ausschlag haben dann aber die Winterkurse und die Landbauschule auf dem Dottenfelderhof gegeben. Hier gibt es eine stetige Erneuerung und viel inhaltlichen Austausch, der ursprüngliche Spirit aus den Gründerjahren ist immer noch zu spüren. Ich empfinde großen Dank, dass ich das volle Leben hier genießen kann und dass ich das, was ich lerne, auch an junge Leute weitergeben kann.

Sie setzen sich ein und übernehmen Verantwortung mit dem, was Sie hier leisten. Kann ich denn als Otto Normalverbraucher, der nicht auf einem Bauernhof lebt, auch etwas tun?

Aber klar! Jeder kann etwas tun, im Großen und im Kleinen. Wir haben hier zum Beispiel Anwälte, Handwerker und Lehrer, die sich im Sommer auf den Mähdrescher setzen, die auf dem Hof Reparaturen durchführen oder die sich um unser Kaltblut Fritz kümmern und bei den Gemüseflächen helfen. Das ist jetzt natürlich nur auf uns, auf den Dottenfelderhof, bezogen. Aber jeder kann mit seinem Verhalten Verantwortung für die Landwirtschaft übernehmen – und damit auch für unsere Welt. Die Erde ist nun mal ein begrenzter Raum und alles, was wir tun, hinterlässt seine Spuren. Soja zum Beispiel wird in den großen Mastbetrieben als Futter eingesetzt. Durch den Sojaanbau in Südamerika aber entstehen riesige Monokulturen – und als Folge davon kommt es zur Vertreibung von Menschen und zur Zerstörung des Regenwaldes und der Artenvielfalt. Um es ganz deutlich zu sagen: Es ist leider so, dass die Menschheit auf dem besten Wege ist, sich selbst zu ruinieren. Was wir brauchen, sind möglichst vielseitige Betriebe, die die Menschen in der jeweiligen Region mit Fleisch, Gemüse und Getreide ernähren können. Und hier kann jeder mit seinem Einkaufsverhalten Verantwortung übernehmen und Position beziehen – ob's um Lebensmittel geht oder auch

um Hunde- und Katzenfutter. Der Fortbestand der klassischen Landwirtschaft kann durch den Kauf von regionalen und Bio-Produkten gesichert werden. Die Menschen müssen lernen, dass die Landwirte die Einzigen sind, die für unsere Ernährung sorgen können.

Wir verlassen den Dottenfelder Hof nach einem Tag mit unendlich vielen neuen Eindrücken und einer kleinen Shoppingtour. Im Gepäck: Dottenfelder Käse, Dottenfelder Brot, Dottenfelder Tomaten und Erinnerungen an duftende Kräuterbeete, tiefdunkle Kuhaugen und in der Mittagshitze entspannt chillende Schweine.

Für alle, die neugierig geworden sind:

www.dottenfelderhof.de

Und bitte beachten: Sonntags ist auf dem Dottenfelderhof Ruhetag, da machen Mensch und Tier mal Pause.





EIN STARKES TEAM

*Hund und Herrchen zeigen den Schafen, wo's langgeht.
Hütehund Leo und Schäfer Markus Schenk – zwei, die sich
perfekt ergänzen.*



Ein Stündchen mit Schäfer Schenk

Sitz! Platz! Aus! – Darüber kann Leo nur müde lächeln. Diese Kommandos beherrscht der Altdeutsche Hütehund im Schlaf. Leo liebt echte Herausforderungen: Schafe in die richtige Richtung treiben, Ackerfurchen als Grenzen erkennen, Ausreißer einfangen.

Schafe hüten – das ist sein Leben. Das von Markus Schenk auch. Seit 2001 gehört der Schäfermeister dem Demeter-Verband an und betreibt in der Pfalz seinen Ökobetrieb nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Er besitzt Deutschlands größte Schafherde mit rund 1.400 Mutterschafen plus den dazugehörigen Lämmern, also mehr als 2.000 Stück insgesamt. Gehütet werden sie in zwei Herden von ihm, seinem Bruder, einem fest angestellten Mitarbeiter sowie zwei Auszubildenden – und natürlich von den Hunden Leo, Basti, Basko, Lady, Leila, Isa, Cora, Kuddel und Nomi.

Schäfer gehört zu den ältesten Berufen der Welt und ist vom Aussterben bedroht – genauso wie der Altdeutsche Hütehund, eine Rasse, die sich durch ihren ausgeprägten Hütetrieb auszeichnet. Daher ist sie auch nur bedingt als klassischer Familienhund geeignet. Durch ihre hohe Intelligenz, Lernwilligkeit und Eigenständigkeit sind diese Hunde schnell unterfordert. Sie brauchen Aufgaben, sie benötigen stundenlange Bewegung und geistige Anforderungen – sonst werden schnell die Familienmitglieder zu Schafen degradiert, die gehütet werden müssen. Anders gesagt: Diese Hunde brauchen Arbeit.

Halt! Stopp! Hunde, die arbeiten? Darf das? Kinderarbeit ist doch auch verboten! Schenk lacht: „Die Hunde haben Spaß daran. Sie müssen beschäftigt werden, das entspricht ihrer Wesensart. Wenn ich meinen Leo oder irgendeinen anderen meiner Hunde zur Arbeit tragen müsste, könnte ich es auch gleich sein lassen. Das bringt überhaupt

nichts. Es ist eher so, dass sie sich aufs Hüten freuen, dass sie beleidigt sind, wenn sie mal einen Tag nicht mit raus zur Herde dürfen. Einen Hund zur Arbeit zwingen? Da würde ich ja den Bock zum Gärtner machen!“ Ein paar Ziegen laufen in der Schenk-Herde übrigens auch mit. Sehr zum Unwillen von Leo, denn auf die vorwitzigen Vierbeiner ist er nicht so gut zu sprechen. „Wenn ein Schaf ausbüxt, dann ist das eben so, aber wenn mal eine Ziege vorläuft, regt sich Leo tierisch auf“, schmunzelt Schenk.

Schafe hüten ist Teamarbeit. Schäfer und Hund sind aufeinander eingespielt, verlassen sich hundertprozentig aufeinander. „Ohne unsere Hunde könnten wir unseren Beruf nicht ausüben. Sie sind viel mehr als bloße Helfer, sie sind unsere wichtigsten und treuesten Mitarbeiter“, so Schenk. Gehorsam gehört natürlich dazu, deshalb ist die Hütehundausbildung auch ein wichtiger Teil der





eigentlichen Schäferausbildung. Drei Jahre braucht es, bis ein Hund so weit ist. Dann kann er alle Kommandos befolgen – ein Wink mit dem Schäferstab, ein Pfiff, ein Zuruf und die Hunde wissen Bescheid. Sechs bis sieben Jahre können sie dann als Hütehunde eingesetzt werden, bis sie in die wohlverdiente Rente gehen. Als Schäfer besteht Schenks Aufgabe nicht nur darin, die Hunde zu kommandieren. „Ich muss unter anderem darauf achten, dass sie nicht müde werden, sonst sind sie unkonzentriert und packen zum Beispiel die Schafe falsch.“ Das „Packen“ der Schafe gehört zum Arbeitsalltag der Hunde und ist notwendig, wenn zum Beispiel ein Schaf in einer Hecke festhängt oder sich sogar im Stacheldraht verwickelt hat. Solche Aktionen kommen zum Glück nicht so häufig vor. In erster Linie hütet der Hund, ohne die Schafe zu stören, er lenkt das Schaf vorsichtig, wenn es mal abhaut oder woanders naschen will.

Beim täglichen Hüten nimmt Schenk nicht alle Hunde mit, zwei reichen aus, um die komplette Herde unter Kontrolle zu halten. Manchmal sind es auch drei, wenn der Nachwuchs mitkommen darf. Das ist dann aber kein Ausflug, sondern Ausbildung. „Die jungen Hunde sind nur an der Leine dabei. Und das auch nur beim eigentlichen Hüten, nicht beim Treiben. Sie schauen sich viel bei den alten Hasen ab. Sie dürfen aber erst mit zur Herde, wenn sie bestimmte Grundkommandos schon beherrschen.“

Wer arbeitet, muss auch fressen. Arbeitshunde müssen in Topform sein, denn beim Hüten einer Schafherde kann ein Hund schon mal auf bis zu 200 Kilometer am Tag kommen. Schenk füttert Fertigfutter und rohes Fleisch. Jetzt könnte man ja meinen, die Hunde bräuchten bei ihrem Arbeitspensum größere Portionen als der normale Haushund. „Nein, ich füttere normale Portionen. Die jungen Hunde bekommen zwei- bis dreimal täglich etwas zu fressen, die älteren nur einmal am Tag. Die Kondition ist gut, auch wenn die Tiere eher knochig wirken. Im Winter setzen sie ein bisschen

Speck an, aber sie werden schnell wieder fit. Aber zirka zwei Monate dauert es schon, bis sie ihre alte Kondition wiedererlangt haben.“

Bild links: Altdeutsche Hütehunde sind die geborenen Arbeitstiere – obwohl sie selbst es nicht als Arbeit empfinden. Sie lieben die abwechslungsreiche Beschäftigung und die zahlreichen Herausforderungen.

Bild oben: Schafe übernehmen eine wichtige Rolle beim Landschaftsschutz – das Weiden verhindert Bodenerosion durch Wind und Wasser, produziert Sauerstoff, entzieht der Atmosphäre CO₂ und vernetzt Biotope durch die Pflanzensamen, die in der Wolle hängen bleiben.

Bild unten: Altdeutsche Hütehunde sind sehr wesensfest und ausgesprochen intelligent.





Mit der Krawallmaus zum Bestseller

Was macht man, wenn man nichts mehr machen kann? Wenn Erziehungsratschläge am Hundefell einfach abperlen? Zurücklehnen und leise weinen? Oder Langmut beweisen und den Vierbeiner einfach machen lassen? Michael Frey Dodillet hat eine langjährige Hundeschulen-Irrfahrt hinter sich und kommt zu dem Schluss: „Durch die ganzen Erziehungstipps hat sich bei meinen Hunden nicht viel verändert. Aber bei mir. Das ist doch auch schon was!“

Ein Rückblick. Das Leben der Dodilletts – das sind Michael, seine Frau Stella sowie die Kinder Marie, Lotta und Max – hat sich von Grund auf verändert. Durch Luna, eine damals putzige Mischung aus Schäferhund und Rottweiler (so munkelt man zumindest, Michael Frey Dodillet selbst bezeichnet sie als Schäferhundpumakängurumischling). Eigentlich wollte der Herr des Hauses ja einen familientauglichen Labrador, aber diesen Plan durchkreuzte ein Welpen-suchen-ein-Zuhause-Aushang im Raiffeisen-Markt. Das war 2005. Mittlerweile spricht man von Luna nur noch als Krawallmaus, auf der beliebten Hunderunde im Wald können sich die Dodilletts nicht mehr blicken lassen, Herrchen hat seine Erlebnisse in Büchern verarbeitet und ein nicht weniger zickiger Zweithund namens Wiki sorgt dafür, dass das Chaos nicht endet.



Wie konnte es so weit kommen? Schuld war der besagte Aushang. Und dann nahm alles seinen Lauf: Eine süße kleine Hundedame hüpfte mit ihren paar hundert Gramm direkt in die Arme von Stella Dodillet. Aus und vorbei, alle waren hin und weg. Heute hüpf Luna immer noch auf andere zu – allerdings wiegt sie jetzt ca. 40 Kilo, ist 67 cm hoch und ihre bevorzugten Ziele sind andere Hunde. Das Hüpfen ist eher ein Rempeln, begleitet von einem Geräusch gleich Donnerrollen. Sobald ein anderer Hund auftaucht, rastet sie aus. „Luna ist eigentlich ein unsicherer Typ, aber sie hat gemerkt: Wenn ich dem anderen Hund zuerst eins aufs Maul haue, ist Ruhe und ich habe nichts mehr zu befürchten. Präventiv-Kloppe sozusagen“, so Michael Frey Dodillet. „Ich habe wirklich alles versucht: Ich war bei diversen Hundetrainern, habe 100 Meter Fachliteratur gelesen, bin mit Blutwurst in den Taschen durch den Wald gelaufen, habe Schleppeleine, Flexileine, Garkeineleine benutzt, hab gelobt, getadelt, geklickert, gepfiffen ... 2008, da hatten wir Luna drei Jahre bei uns, bin ich in eine Vollkrise geschlittert. Für mich gab es nur zwei Möglichkeiten: Entweder Luna kommt weg oder ich schreibe mir alles von der Seele.“

Luna ist noch da und Bücher gibt es mittlerweile fünf, drei über Hunde, zwei über Männer. „Ich habe erst mit dem Krawallmaus-Blog angefangen und dort meinen ganzen Frust abgeladen“, so der Autor, der übrigens außerhalb des Hundeuniversums als Werbetexter arbeitet. Irgendwie schien es nur logisch, aus dem Blog ein Buch entstehen zu



Der Dodillet'sche Chaosclub – Luna (groß) und Wiki (klein), ein Dreamteam auf acht Pfoten.



lassen. 2011 erschien dann „Herrchenjahre. Vom Glück, einen ungezogenen Hund zu haben“, 2012 „Herrchen will nur spielen. Aufzeichnungen einer aufmüpfigen Hündin“ und 2013 „Herrchenglück. Vom Chaos auf acht Pfoten“.

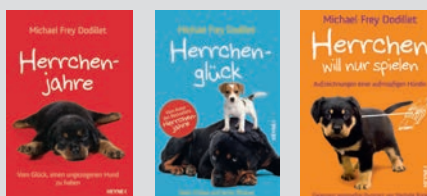
Die zweiten vier Pfoten gehören Wiki, einem Mix aus Münsterländer und Jack Russell, der auf Wunsch der Kinder angeschafft wurde, damit sie auch mal „normal“ mit einem Hund Gassi gehen können. Uff, werden jetzt die Hundekenner an-

merken, eine nicht ganz einfache Mischung. Das ist leicht untertrieben. „Wiki ist eine Art Dr. Jekyll & Mr. Hyde“, so Michael Frey Dodillet. Ein lieber und verschmuster Kerl, der, wenn es ums Futter geht, schnell zur Bestie mutiert. Dieses Verhalten wurde im Tierheim mit „Es gibt ab und zu Missverständnisse“ umschrieben. Wäre Wiki nicht zu den Dodillets gekommen, hätte er wahrscheinlich eine Karriere als Tierheim-Wanderpokal eingeschlagen. Luna hat Wiki akzeptiert, es herrscht eine friedliche Koexistenz. Mittlerweile ist Luna eine ältere Dame. Ruhiger geworden ist sie nicht und zusammen mit Wiki mischt sie den Haushalt der Dodillets weiterhin ordentlich auf. Zum Glück für die Fans der „Herrchen“-Bücher, denn so gibt es genügend Stoff für weitere Geschichten.

Seine Bücher sind übrigens keine Ratgeber, wie er selbst sagt, sondern Trostgeber. Für alle, die auch mit einem schwierigen Vierbeiner leben. Und ihn trotzdem lieben (oder gerade deswegen?). „Luna findet andere Hunde doof, Wiki hat ein Futterproblem. Punkt.

Entweder man lebt damit und lernt, es zu akzeptieren, oder nicht. Und es ist doch so: All die wunderbaren Dinge wären mir gar nicht passiert, wenn die beiden nicht so wären, wie sie nun mal sind. Ohne Luna hätte ich nie geschrieben. Der Hund hat mein Leben und das meiner Familie total umgekrempelt. Ich habe unglaublich viele Menschen kennengelernt, bin auf Lesereisen in ganz Deutschland unterwegs – und all das nur wegen eines ungezogenen Hundes.“

[Mehr gibt's auf krawallmaus.blogspot.de](http://www.krawallmaus.blogspot.de)



Seine Bücher sind durchweg ein Erfolg. Michael Frey Dodillet hat es auf die Spiegel-Bestsellerliste geschafft, die Presse ist begeistert und die Leserschaft wächst stetig. Kein Wunder, denn die Geschichten rund um Luna und Wiki und das ganze Chaos sind einfach köstlich. So köstlich, dass auch Menschen ohne Hunde zu seinen Fans gehören. Wer die Gelegenheit hat, sollte unbedingt an einer Lesung teilnehmen: Michael Frey Dodillet ist nämlich nicht nur ein toller Autor, sondern auch ein wunderbarer Erzähler. Außerdem erschienen und genauso lesenswert: „Männer al dente“ und „Die Toskanamänner“.



DIE DEFU ERNÄHRUNGSSPRECHSTUNDE

Der Nächste bitte!

Als Hersteller von Bio-Tierfutter nehmen wir unsere Verantwortung für Tiere und Menschen sehr ernst. Deshalb verwenden wir nicht nur erstklassige Zutaten vom Bio-Bauern, sondern setzen auch auf das Fachwissen von Experten.

Zu diesen zählt die Tierärztin Levina Hohlmann, die seit Februar 2015 zum defu Team gehört. Eine Tierärztin bei einem Futterhersteller? Ja, und das ist gar nicht so merkwürdig, wie es vielleicht auf den ersten Blick scheint: „Natürlich verarzte ich hier keine Tiere. Aber bei defu werden ja auch neue Futtersorten entwickelt. Da geht es um die Inhaltsstoffe, die Zusammensetzung und somit auch immer um die Frage: Was braucht ein Tier, um gesund und fit zu bleiben? Welche Ansprüche haben Hunde, Katzen und Nutztiere?“, so Levina Hohlmann.

Für die Tierärztin ist die Stelle bei defu ein absoluter Glücksfall: „Ich bin mit Bio aufgewachsen, das Thema zieht sich wie ein roter Faden durch mein Leben. Als ich noch Kind war, konnte man ja noch nicht im Super-

markt Bio-Produkte kaufen und auch die Bio-Läden waren eher dünn gesät – also haben wir mit mehreren Familien immer Sammelbestellungen aufgegeben und unsere Bio-Produkte über den Großhandel bezogen.“

Aber nicht nur bei der Produktentwicklung ist der fachliche Rat von Levina Hohlmann gefragt, sie ist auch für die tierärztliche Ernährungsberatung im Hause defu verantwortlich. „Wenn Kunden anrufen und sich informieren wollen oder ein konkretes Anliegen haben, bin ich der Ansprechpartner“, so die Tierärztin. Und die Fragen kommen aus den unterschiedlichsten Bereichen: Mal geht es um Katzen mit Zahnstein, es geht um Unverträglichkeiten, um das grundsätzliche Thema „Was soll ich füttern?“, wenn zum Beispiel ein Tier neu angeschafft wurde. „Natürlich ersetzt die telefonische Beratung nicht den Gang zum Tierarzt. Ich kann aber mit Empfehlungen zur art- und wesensgerechten Fütterung weiterhelfen – schließlich hat ein Welpe andere Bedürfnisse als ein Senior. So ist zum Beispiel das ‚defu Truthahn Sensitiv Hunde-Menü‘ ideal für sensible Hunde geeignet, die zu



Allergien neigen, während ‚defu Hund Senior Geflügel‘ sorgfältig auf die Bedürfnisse von älteren Hunden abgestimmt ist.“

Das Interesse an unserem kostenlosen Beratungsservice ist groß, deshalb haben wir uns entschlossen, in regelmäßigen Abständen auch hier im Magazin eine Ernährungssprechstunde abzuhalten. Hier folgt nun die Premiere zum Thema Fütterungstrends.

Fertigfutter, Selbstgekohtes oder BARF?

Zunächst einmal: Die eine richtige Fütterungsart gibt es nicht. Jedes Futter hat seine Vor- und Nachteile. Viel wichtiger ist, dass man die Fütterung an die Bedürfnisse des Tieres und seine eigene Lebensweise anpasst – Berufstätige haben oftmals nicht die Zeit, ihrem Vierbeiner extra etwas zu kochen, Katzen sind grundsätzlich wählerischer in dem, was sie fressen wollen.

Die Vorteile von Fertigfutter liegen auf der Hand: Es ist praktisch, ein Alleinfutter deckt meist den kompletten Bedarf des Tieres an Nährstoffen, es lässt sich gut lagern und ist lange haltbar. Leider ist bei manchen Herstellern die Deklaration der Inhaltsstoffe nicht immer eindeutig, deshalb muss man genau hinschauen.

Bei selbst gekochten Rationen wissen Sie als Halter natürlich genau, was im Futter alles drin ist. Das setzt aber eine umfangreiche Kenntnis darüber voraus, was das Tier braucht, wie hoch der Energiebedarf ist und welche Nährstoffe notwendig sind. Häufig sind die Rationen aus Unkenntnis

unausgewogen. Zudem besteht bei der Zubereitung von rohem Fleisch durchaus die Gefahr von Infektionen.

Beim Barfen scheiden sich die Geister. BARF (Bone And Raw Food), also die biologisch artgerechte Rohfütterung, boomt in den letzten Jahren. Die Fans dieser Fütterung schwören darauf: keine ungewollten Zusatzstoffe, individuell zusammensetzbar, so artgerecht, wie es eben geht. Das hygienische Risiko sollte man aber nicht außer Acht lassen – es kann zu einem Befall von Bakterien wie Salmonellen, Parasiten und Viren kommen. Einige dieser Erreger machen zwar dem Hund nichts, da er sie nur ausscheidet, aber Menschen, gerade Kinder, Schwangere und ältere Menschen, sind durchaus gefährdet und können erkranken. Zudem kann es zu einer Schilddrüsenüberfunktion kommen, wenn zu viel Schlund gefüttert wird.

Wie gesagt, wenn man es richtig macht, kann fast alles gefüttert werden – auch ein Mix der unterschiedlichen Fütterungsformen. Wichtig ist dabei, den Nährstoffbedarf der Tiere im Auge zu behalten, damit es nicht zu einer Unter- oder Überversorgung kommt. Nur die folgenden Produkte sollten Sie auf gar keinen Fall füttern, da sie – je nach Menge – im Einzelfall zum Tod Ihres Tieres führen können: Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Avocado, Trauben, Rosinen, Kaffee, Schokolade, rohes Schweinefleisch sowie Macadamia-Nüsse.

Nutzen Sie bei Fütterungsfragen unsere kostenlose tierärztliche Beratung unter der Telefonnummer +49 6257 9340-15 (montags bis freitags von 8.30 bis 13.30 Uhr).



DAS KATZENFUTTER vom Bio-Bauern

100 %

Rohstoffe aus biologischem
Anbau

100 %

Bio-Fleisch aus artgerechter
Tierhaltung

100 %

gentechnikfrei

0 %

künstliche Aromen, Farb-
und Konservierungsstoffe



Unsere drei neuen Premium-Patés finden Sie im Tier- und Naturkostfachhandel oder unter www.defu.de

Leserbriefe

SERVICE@DEFU.DE

Ein herzliches Dankeschön an alle, die uns geschrieben haben. Wir freuen uns sehr über die zahlreichen Reaktionen auf unser Magazin „Tier & Leben“ und besonders über die Erfahrungsberichte mit unserem defu Bio-Tierfutter. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns auch weiterhin schreiben – damit wir wissen, welche Themen Sie interessieren und welche Fragen Sie haben. Schließlich soll das Magazin nicht nur uns gefallen, sondern besonders Ihnen, unseren Lesern.

Liebe Frau Benning,

... ich bleibe Ihrem Produkt weiterhin treu!

Anbei noch ein Foto von der jungen Dame, die Ihre Kaustangen wirklich mag.

(Lossen Fotografie)



Beste Grüße aus Heidelberg, Daniela B.

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich würde mich über eine Ausgabe von „Tier & Leben“ freuen – Sie können diese gerne meiner Bestellung beifügen! Ich habe momentan nur eine kleine Menge Futter bestellt, weil ich nicht weiß, ob es meiner wählerischen Boxerhündin schmeckt! Ich hoffe es sehr, denn ich bin froh, endlich ein passendes Futter gefunden zu haben, das nicht aus Massentierhaltung stammt!

Mit freundlichen Grüßen

Karin W.

Sehr geehrte Frau Hohlmann,

... Ihr Futter ist super!

Mein Hund hat kein anderes Futter vertragen und ich war schon am Verzweifeln. Dann habe ich Ihr Futter gesehen und bestellt und schon nachdem Finley es eine Woche lang gefressen hat, ist der Durchfall verschwunden.:-) Und mein Hund freut sich immer riesig, wenn es das Futter gibt.

Vielen herzlichen Dank, dass Sie so ein tolles Futter anbieten!!!

Herzliche Grüße

S. J. & Finley

Danke! Darauf habe ich seit Jahren gewartet! Ein Katzenfutter in Bio-Qualität, mit einem ausreichend hohen Fleischanteil (statt der handelsüblichen 4% minderwertige Fleischabfälle) und ohne eklige Zusatzstoffe – endlich! Dazu getreide- und glutenfrei – sämtliche Wünsche erfüllt.

Nur eine Frage: Ist das enthaltene Sonnenblumenöl kalt gepresst? Dann wäre das Futter zu 100% perfekt!

Vielen Dank und viele Grüße

S. M.

Hallo Frau Hohlmann,

zum Barfen: Ich habe das Barfen – nach 1/2 Jahr – wieder eingestellt. Ich selbst mache mir viele Gedanken um unsere Ernährung und darum hatte ich von Anfang an diesen inneren Konflikt mit dem Fleisch, das ich zwar von einer guten Händlerin bekam – das Fleisch hatte Stufe 3 –, aber es war eben sozusagen „konventionell“. Massenhaltung, Massenschlachtung ... dieses ganze furchtbare Thema eben.

Na, um es kurz zu machen: Ich stelle Hund und Katze um auf Demeter und hoffe bei der Katze, dass sie es auch annimmt. Mein Labbi freut sich ja „von Natur aus“ über „jedes“ Futter, da wird es keine Probleme geben ;o))

Ihr Magazin spricht mich übrigens sehr an und trifft haargenau meine Gedanken zu diesem Thema.

Wie oft erscheint es eigentlich?

Vorerst noch einmal vielen Dank und viele Grüße

Christiane B.

Impressum

Herausgeber

D.-Felderzeugnisse GmbH

Postfach 1263

64660 Alsbach

DE-ÖKO-007

E-Mail: service@defu.de

Konzept, Layout, Redaktion, Satz, Produktion

schoepfung GmbH, Düsseldorf

Fotos

Simeon Johnke

Ulla Bergob

Michael Frey Dodillet

Dieter Eikelpoth

Sophie Strodtbeck

Druck

DRACH Print Media GmbH, Darmstadt

Wer mehr wissen will

www.defu.de

100% Recyclingpapier,
ausgezeichnet mit dem
Blauen Engel.



*Tröster, Spaßvögel oder
Lebensretter:
Wir suchen ganz besondere
Tiergeschichten.*



Übrigens, Ihre persönliche Tiergeschichte muss kein Roman sein.
Senden Sie uns ein paar aussagekräftige Zeilen – gerne auch mit einem Foto Ihres vierbeinigen Lieblings – und gewinnen Sie eine Veröffentlichung Ihrer Tiergeschichte in einem der nächsten defu Magazine sowie weitere tolle Preise!

1. Platz: ein großes defu Geschenkpaket, bestehend aus der Veröffentlichung Ihrer Tiergeschichte in einer der nächsten Ausgaben, einem defu Schlemmerpaket, einem signierten Buch „Herrchenglück“ von Michael Frey Dodillet und einem Astana Schlafplatz im Vichy-Karodesign (für Hund oder Katze) von HUNTER. **2. Platz:** ein defu Geschenkpaket, bestehend aus einem defu Schlemmerpaket, einem signierten Buch „Herrchenglück“ von Michael Frey Dodillet und einem Melamin Futternapf in Orange von HUNTER. **3.–6. Platz:** ein defu Futterpaket und ein signiertes Buch von Frey Dodillet. **7.–10. Platz:** ein defu Futterpaket. Stellen Sie Ihre Tiergeschichte auf www.defu.de/Gewinnspiel ein oder senden Sie sie an D.-Felderzeugnisse, defu Marketing, Neue Bergstraße 13, 64665 Alsbach. **Einsendeschluss ist der 30. Juni 2016.** Die Gewinner werden durch das Redaktionsteam ermittelt und per E-Mail oder per Post benachrichtigt. Denken Sie daher an einen korrekten Absender.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter des Unternehmens sind von der Teilnahme am Gewinnspiel ausgeschlossen. Teilnehmer am Gewinnspiel gewähren der D.-Felderzeugnisse GmbH alle Rechte zur kostenlosen, zeitlich, sachlich und inhaltlich uneingeschränkten Verwendung, Verbreitung, Veröffentlichung und Vervielfältigung der Texte/Bilder. Der Teilnehmer bestätigt mit der Teilnahme an diesem Wettbewerb, dass er Inhaber sämtlicher erforderlichen Rechte an den von ihm eingesandten Texten/Bildern ist und keine Rechte Dritter sowie keine gesetzlichen Bestimmungen verletzt.