



Glückliche Tiere – zufriedene Kunden



Biohöfe,
Hofläden &
Frische aus
der Region

Teil 1

Zufrieden blickt Josef, der stattliche Bulle, auf seine Herde: Sieben Kühe und ein Dutzend munterer Kälber, gelungene Kreuzungen aus Galloway und Deutsch Angus, verteilen sich auf der großen Weidefläche, rupfen Gras oder dösen einfach in der Sonne.

Nebenan auf der Streuobstwiese liegt das schwarz-weiße Lamm mitten im Gras und sieht mit dem weißen Fleck auf dem Schnäuzchen so entzückend aus, dass man es am liebsten sofort streicheln möchte. Langsam bewegen sich die Mutterschafe mit dem „goldenen Tritt“ über das Gelände und vernichten dabei ganz natürlich Schnecken und Schneckeneier.

Natürlichkeit ist oberstes Prinzip auf dem Biohof „Rote Rübe – schwarzer Rettich“ bei Rittmarshausen, und dementsprechend stehen schädlingsfrei rote und grüne Salatpflanzen ordentlich in Reihen, die knacki-

gen Blätter entfaltet und besprenkelt mit schimmernden Tautropfen.

In der Region Göttingen sind Biohöfe und Hofläden, die dem Verbraucher Genuss ohne Reue versprechen, reich vertreten. Sie stehen für faire Produktion und unverfälschte Zubereitung, und immer mehr Kunden sind überzeugt vom regionalen Einkauf in den ansprechend gestalteten Hofläden, in denen liebevoll zubereitete Produkte appetitlich angeboten und von den Herstellern persönlich empfohlen werden. Hier findet man raffinierte Fruchtaufstriche, sämigen Honig, hochwertige Fleischprodukte, hausgemachte Nudeln, interessante Milchzubereitungen und die ganze Palette heimischer Kräuter, Obst- und Gemüsesorten. Rezepte werden gleich mitgegeben und oft gibt es auch Essproben aus der hofeigenen Küche. Damit stehen Hofläden für eine Jahrhunderte alte Handwerkskultur.

Direkt in die Küche

Ihre dichte Verzahnung untereinander gewährt einen Kreislauf ebenso frischer wie ausgefallener Produkte. Der Bio-Lieferservice Lotta-Karotta bündelt die Angebote und liefert sie als üppig bestückte Lebensmittelkisten direkt in die Küchen der Verbraucher. Das reichhaltige Angebot umfasst auch Müsli, Säfte und sogar Bier und Wein. Schwerpunkt ist dabei das Saisonale – der Verbraucher bekommt seine Erdbeeren genau dann, wenn sie auch reif sind und frisch geerntet wurden. Und das schmeckt man!

Von den zahlreichen Biohöfen in der Region hat jeder seinen eigenen Schwerpunkt und lohnt einen Besuch. Beim Rittergut Niedergandern, das von Melchior und Irene von Bodenhausen mit hohem persönlichem Einsatz betrieben wird, sind dies die köstlichen Wildspezialitäten: Wildsalami, Wildwurst

und Wildbret kann man hier kaufen. In der gutseigenen Kapelle kann sogar geheiratet werden kann.

In Klingebiel's Hofladen in Immingerode dreht sich alles ums Schwein und die hausgemachten Würste sind in ihrer Rezeptur dem Standort Eichsfeld verpflichtet. Doch auch Liköre, Nudeln und Gurken bekommt man hier und kann sich diese Köstlichkeiten in einem Präsentkorb verpacken lassen, an dem der Schenkende ebenso wie der Beschenkte seine Freude haben wird.

Kerstin und Horst Herbort haben sich auf Geflügel spezialisiert, welches man im eigenen Hofladen in Reiffenhausen erwerben kann. Landschaftlich liegt Herborts Hofladen so reizvoll, das er als Ziel einer Frühlings-Radtour unbedingt zu empfehlen ist.

Käse nach Geheimrezepten

Der Bio-Hof Kuhnigunde in Bodensee steht wiederum für einen in sich geschlossenen Nährstoff-Kreislauf rund um das vom Aussterben bedrohte wertvolle deutsch-schwarzbunte Niederungsirind, vom Wohlbefinden der prachtvollen Tiere können sich die Besucher vor Ort selbst überzeugen. Selbstverständlich dürfen die niedlichen Kälber auch gestreichelt werden, eine wertvolle Erfahrung für Stadtkinder.

Von regionalen Höfen mit ökologischer Landwirtschaft stammt das Getreide vom Biobäcker „Das Backhaus“. Synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sind ebenso wenig erlaubt wie Gentechnik. Alte handwerkliche Tradition, regionales Getreide und gute Zutaten bestimmen den Geschmack des Brotes. Eine hauseigene Mühle gehört in jede Vollkornbäckerei. Frisch vermahlen werden Enzyme und Vitamine erhalten. Axel Artmann: „Zeit bestimmt den Geschmack des Brotes maßgeblich“.

Liebe zur Nähe

Das Gute liegt so nah: In der Mitte Deutschlands ernten Landwirte hervorragendes Gemüse, erzeugen exzellente Salate, roden feinste Kartoffelsorten und wunderbares Obst. Peter Ewerlin, Marketingleiter beim Familienunternehmen Fruchthof Northeim, erklärt, dass gern im Radius von weniger als 100 Kilometern bei regionalen Erzeugern geordert wird. Kurze Wege garantieren maximale Frische und Reife der Produkte. Salate und Gemüse kommen beispielsweise

aus Duderstadt, Wolfenbüttel oder Hannover, Erdbeeren vom Harzrand, Kartoffeln aus den besten Anbaugebieten bei Gifhorn und Northeim. „Für uns sind regionale Produkte ein Stück gelebte Nachhaltigkeit: kurze Entfernungen, Herkunftsgarantie, persönlich gewachsene Partnerbeziehungen – man kennt sich, man schätzt sich, man vertraut sich. Zudem bleiben die Arbeitsplätze und die Wertschöpfung in unserer Region erhalten. Viele Verbraucher haben in den letzten Jahren ein ausgeprägtes Bewusstsein für Produkte aus ihrer Nähe entwickelt und fragen gezielt danach. Wir teilen diese Liebe zur Nähe“, so Ewerlin.

Geduld und Sorgfalt

Gemüse, Kartoffeln, Äpfel, Kirschen oder Getreide – alle Produkte vom Hofladen Ellershausen wachsen auf Feldern nahe des Betriebes, im Werra-Meißner-Kreis. Der Verzicht auf Herbizide, Fungizide und Insektizide schon den Boden, das Wasser, die Luft, alle wildlebenden Tiere und nicht zuletzt den Menschen. Milchprodukte wie Käse bestehen vorwiegend aus Kuhrohmlisch.

Joghurt und Quark kommen aus Lindewerra, die Eier vom Bioland Sandrock. Apfelsaft von Streuobstwiesen ist vorrätig. Jürgen Reulein und Simon Schöne: „Artgerechte Tierhaltung ist für uns ein persönliches Anliegen. Das Futter für die Tiere wächst ausschließlich im eigenen Betrieb. Unsere Bewirtschaftung ist nachhaltig und nicht auf maximalen Ertrag angelegt.“ Gras, Grassilage, Heu, Stroh und Futtergetreide wachsen auf den eigenen Flächen. Der Stallmist der Tiere ist ein hochwertiger Dünger. So schließt sich der Kreislauf beim Ellershäuser Bauernladen.

„Mobile“ Hühner

Staubbäder nehmen, in frischer Einstreu scharren, abends „aufbaumen“, d. h. auf erhöhte Sitzstangen zum Schlafen gehen und die Eier in Gemeinschaftsnester mit Dinkelpelz als Einstreu legen. Alle drei Wochen ziehen die Hühner mitsamt ihrem Stall um, so dass sie stets eine frische Kleegrassweide auf dem Großenroder Biohof als Auslauf haben.

Die Schweine leben ebenfalls im Freiland. Irmgard und Jörg Penk ist die Art der Tierhaltung sehr wichtig. „Transparenz aus der Produktionstechnik bei Kartoffeln, Gemüse, Erdbeeren, Schweinefleisch, Wurst und Eiern zu geben, ist für die Verbraucher wichtig. Jeder gibt sein Bestes!“ ■



FRUCHTHOF NORTHEIM

Regionale Produkte – Liebe zur Nähe!

Gemüse und Salate aus dem Eichsfeld: Erzeuger Thomas Diedrich (links) und unser Einkäufer Klaus Schröder.

FRUCHTHOF NORTHEIM
Frische aus der Mitte Deutschlands.

FRUCHTHOF NORTHEIM GMBH & CO. KG
Industriestraße (MEC), 37154 Northeim • Tel.: 05551 98 05-80 • Fax: -23
verkauf@fruchthof-northeim.de • www.fruchthof-northeim.de