

Frisches Fleisch: „Das ganze



Landwirtschaftsmeister Christoph Leiders vor dem Auslauf seines Schweinestalls: „Mindestens 500 000 € Umsatz sind für die Bio-Fleischerei erforderlich“.



Beate Leiders kümmert sich um den Fleischverkauf im Laden und um den Partyservice: „Ein motiviertes Team von Mitarbeitern und Partnern ist unbedingt nötig“.

Bio-Metzgerei Auf dem Stautenhof im niederrheinischen Willich-Anrath setzen Christoph und Beate Leiders voll auf eigene Fleischvermarktung. Die reicht von Schlachtereie und Metzgereie mit eigener Frischfleischtheke über mehrere Großküchen bis zum Partyservice.

Woche für Woche werden auf dem Stautenhof durchschnittlich rund 20 Schweine und vier Lämmer geschlachtet. Ein Metzgermeister, zwei Gesellen und eine Aushilfskraft sind dann im Hof-eigenen Schlachthaus vollauf beschäftigt. Vom Schlachten über das Zerlegen bis zum Verpacken und Verkaufen läuft das gesamte Fleisch über die 2001 gebauten Verarbeitungs- und Kühlräume der Hof-Metzgereie bis in das eigene Fleischerfachgeschäft von Christoph Leiders, 40. Der Landwirtschaftsmeister bewir-

schaftet mit Ehefrau Beate, ebenfalls 40, einen 45 ha-Schweinezuchtbetrieb mit 75 Sauen und 400 Mastschweinen nahe der Landeshauptstadt Düsseldorf zwischen Mönchengladbach und Krefeld; seit 1998 Mitglied bei Naturland, seit 2004 auch durch Bioland zertifiziert und einer von rund 200 Öko-Demonstrationsbetrieben in Deutschland (siehe *Kosten*). Die gut gehende Bio-Metzgereie wird ergänzt durch den an einen Partner verpachteten Bio-Hofladen sowie einen 160 m² großen Festraum für rund 100 Gäste mit angeschlossenen Partyservice. Auch der setzt auf ein großes Angebot an Speisen mit frischem Bio-Fleisch.

Riesenauswahl Frischfleisch

„Gut 1000 Mastschweine verkaufen wir jährlich“, sagt Christoph Leiders, „davon etwa 800 über die eigene Theke und den Partyservice und rund 200 als Hälften an Metzger in der Umgebung“. Zudem vermarktet der pfiffige Biobauer rund 60 Rinder, die außerhäusig geschlachtet werden, weiter jährlich rund 350 Lämmer sowie Geflügel. „Eigentlich“, erläutert Leiders, „rechnet sich ein eigenes Schlachthaus kaum, zumal sich das nur schwer auslasten lässt.“ Die

Kunst besteht darin, das ganze Tier „vom Kopf bis zum Schwanz“ zu vermarkten, sprich: zu verwursten. „Und genau da ist unser Metzgermeister Siegfried Thomys total kreativ“, lobt Leiders sein motiviertes Mitarbeiter-Team: Die Auswahl feiner Fleisch- und Wurstwaren auf dem Stautenhof ist denn auch ausgesprochen abwechslungsreich.

Vier feste Verkäuferinnen, „davon eine in Voll- und drei in Teilzeit“, bringen allein 35 Wurstsorten an die Kundschaft: „Dauerwurst, Knackwurst, Frischwurst, Härtwurst, Streichwurst“ von Rind, Schwein, Geflügel oder Lamm. „Nicht vakuumiert, nicht eingeschweißt, nicht eingepackt, sondern zum größten Teil wirklich frisch“ gehen die Leckerbissen über die Ladentheke, zubereitet nach „alten Hausrezepten, mit eigenen Kräutern und Naturgewürzen“. Beispiele wie „Pfeffersäckchen“ oder „weißer Presssack“, eine schlesische Spezialität mit eingelegtem gekochtem Schinken und Kümmel, „benötigen jedoch sehr viel Arbeit“. Dagegen braucht etwa Hausmacher-Leberwurst „zwar mehr Fleisch, aber weniger Arbeitszeit“ weiß Leiders. „Deswegen sind Mindestumsätze enorm wichtig: Ein durchschnittliches Fleischerfachgeschäft braucht mindestens

Tier vermarkten"

500 000 € Umsatz", so seine Erfahrung. Mittlerweile liegt der Stautenhof deutlich über dieser „Mindestmarke“.

Stammkunden & Großküchen

Rund 75 Prozent ihrer Fleischwaren können Beate und Christoph Leiders über die eigene Theke absetzen, etwa 25 Prozent gehen in den Wiederverkauf. Neben der eigenen Bio-Metzgerei, dem Partyservice und dem Festraum hat Leiders vor allem zwei Großkunden, die er regelmäßig mit frischen Fleischwaren und Fleischgerichten beliefert: Das Seniorenheim „Haus Buchenhain“ in Rheydt und die Großküche der Zentrale vom Modemarkt „Esprit“ in Ratin-

gen. Ersteres bietet täglich ein Bio-Gericht, letztere hat einmal wöchentlich ein Bio-Angebot auf der Speisekarte „für täglich etwa 300 bis 400 Essen“. Die wöchentliche Planung mit dem Altenheim und der Großküche machen die Metzger. „Im Sommer können wir gar nicht genug Koteletts haben und zu Weihnachten nie genügend Filets“, so die Tendenz. „Da ist dann rechtzeitige Absprache mit den Kunden vonnöten“, sagt Leiders. „Auch hier hängt sehr viel von der Fantasie der Küchenchefs ab.“ Während Großküchen vergleichsweise flexibel und „wöchentlich neu“ planen, ist etwa die Gastronomie für den Rheinland „ein eher schwieriges Geschäft, weil die Wirte ihre Speisekarte kaum für



Agraringenieur Stefan Arberg (links) kümmert sich um Stall und Acker, hier mit Christoph Leiders: „Nicht verzetteln zwischen Schweinestall, Gemüseacker, Ladentheke und Großküchen-Service“.

Stautenhof im Portrait

Betrieb: 1997 Umstellung auf Bioanbau, seit 1998 Naturland-, seit 2004 zusätzlich Bioland-zertifiziert, seit 2000 einer von 13 Bio-Leitbetrieben in NRW und seit 2001 einer von rund 200 Öko-Demonstrationsbetrieben in Deutschland, denkmalgeschütztes Wohnhaus umgebaut zu Verkaufsraum und Festsaal, Schlachthaus mitsamt Wurstküche und mehrere Kühlhäuser, 2004 vergrößerter Naturkostladen und Bio-Metzgerei mit 2006 erweiterter Fleischtheke, Heizung mit regenerativer Energie,

Mitarbeiter: Beate, ehemals Justizangestellte, und Landwirtschaftsmeister Christoph Leiders, Mutter Sofie, 73, Töchter Jana, 11, und Theresa, 14; in der Landwirtschaft Diplom-Agraringenieur Stefan Arberg, in der Metzgerei 3 Vollzeit-Stellen, davon Metzgermeister Siegfried Thomys und 2 Gesellen, 4 Verkäuferinnen, davon 3 in Teilzeit, 1 Fahrer und Aushilfen für mehrere Wochenstunden.

Fläche: 45 ha, davon rund 25 ha Pacht, 3 ha Grünland, etwa 7,5 ha Speisekartoffeln, 7 bis 8 ha Körnermais, 7,5 ha Ackerbohnen, Rest Winter- und Sommerweizen, 2 ha Gemüse in vertraglich fester Kooperation, Flächentausch im Futterbau mit festem Vertrag wegen > 1,4 GV-Besatz in Absprache mit benachbartem Bioland-Betrieb, 70 bis 80 Bodenpunkte, sandiger Lehm, 750 mm durchschnittliche Jahresniederschläge.

Fruchtfolge: Kartoffeln, Landsberger Gemenge, Zwischenfrucht, Körnermais, Ackerbohnen, Sommer-/Wintergetreide,

Viehhaltung: 75 Sauen Deutsche Land-



Der Stautenhof: Metzgerei, Hofladen, Großküchen- und Party-Service.

rasse x Duroc-Eber, künstliche Besamung und Natursprung, Drei-Wochen-Rhythmus, nach dem Abferkeln Gruppenhaltung mit fünf Sauen, der Auslauf für säugende Sauen fehlt noch; Übergangsfrist bis 2010 Aufzucht von jährlich 1500; Ferkeln, 16 bis 18 Ferkel/Sau/Jahr, eigene Remontierung von Jungsaunen, rund 40 Mastschweine auf Stroh, etwa 40 Mutterschafe, Rinder, Geflügel und Lamm kommen schlachtreif aus benachbarten Bio-Betrieben, Schlacht-, Zerlege-, Kühl- und Verarbeitungsräume bis zum Abverkauf komplett im eigenen Betrieb. **Fütterung:** Klee gras/Landsberger Gemenge für Sauen ad libitum, Ferkel-Mischung nach dem Absetzen: Gequetschte Haferflocken, Kartoffeleiweiß, Magermilchpulver, Mineralstoffe, Vormastfutter plus Bohnen und Getreide, Mast-Ration ohne Kartoffeleiweiß, 110 kg Schlachtgewicht nach rund acht Monaten. – kb –

unser Angebot umstellen“. Dennoch beliefert Leiders auch ein italienisches Restaurant, für das er eine spezielle Bratwurst herstellt, und außerdem Wiederverkäufer, etwa den Laden „Fruchtbare Erde“ in Dortmund.

Zudem beschaffen Partyservice und Festraum weitere Kundschaft für das frische Bio-Fleisch. Der 2000 umgebaute alte Kuhstall ist ein echter „Hingucker“, ausgestattet mit Theke, Musikanlage, Kühl- und Büffetraum, behindertengerechten Toiletten und originellem Mobiliar. „Bärbel Höhn hat 2002 darin ihren 50. Geburtstag gefeiert“, sagt Leiders nicht ohne Stolz. „Auch immer mehr Firmen nutzen unsere Räumlichkeiten, um Feiern oder Seminare zu veranstalten“. Die Technik für Tagungen hält der Betrieb bereit. Ebenso wie den Fleisch-Genuss. „Beim Arbeiten und Feiern darf auch ein gesundes Essen nicht fehlen.“

Gemüse & Laden verpachtet

Weitere Zutaten dafür finden sich auch im 2001 fertig gestellten Naturkostladen. Zwei Etagen bieten tagesfrisches Obst und Gemüse, vielerlei Brotsorten, eine reichhaltige Auswahl von Öko-Lebensmitteln sowie Milch- und Tiefkühlprodukte. Der gut sortierte Hofladen ist verpachtet an einen Partner, ebenso wie 2 ha Gemüse an einen weiteren Kooperationspartner. „Im Ladenbereich suchen wir noch einen Bio-Bäcker, der seine Ware anbietet“, sagt Christoph Leiders. Genauso wie beim Gemüseanbau will sich der Bio-Landwirt „auf keinen Fall verzetteln“: Das ist der Grund, warum er den Hofladen vermietet und den Gemüsebau ausgelagert hat. Leiders: „Schwerpunkt meiner Arbeit ist die Vermarktung von Bio-Fleisch. Damit bin ich gut ausgelastet“. (kb)

dlz