

Frisch vom Stautenhof

„Ich könnte heute nicht mehr konventionell arbeiten, eher würde ich die Landwirtschaft aufgeben“ – für Christoph Leiders ist der ökologische Landbau auf dem Stautenhof an der Grenze zwischen Anrath, Tönisvorst und Krefeld Überzeugungssache. Vor acht Jahren hat er mit seiner Frau Beate den von seinem Vater übernommenen Hof auf ökologische Landwirtschaft umgestellt, der Schwerpunkt ist die „ökologische Schweinehaltung“ – und mit seiner konsequenten Umsetzung ist der Betrieb in NRW einmalig.



Viel Bewegung verbessert die Fleischqualität, darauf legt Christoph Leiders wert.

Kontrolle immer gesichert

Die Kunden sollen sich darauf verlassen können, dass die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung auf dem Hof und unter Kontrolle sind, deswegen baut Leiders eigenes Futter an, um in jedem Wachstumsstadium sicher zu sein, dass das Futter nicht in irgendeiner Form genverändert ist. Das in vielen Betrieben verwendete Soja-Schrot als Eiweißgeber ersetzt er durch selbst angebaute Erbsen und Ackerbohnen, für Jungtiere gibt es zudem Magermilchpulver. Auslauflächen statt enger Mastkästen sorgen für ausreichend Bewegung und damit für einen besseren Geschmack des Fleisches: „Bei einem ökologischen Betrieb müssen die Tiere vier Fünftel ihrer Lebenszeit Außenklima haben“, so Leiders. Auch geschlachtet wird auf dem

Hof, so wird jeder Stress für die Tiere vermieden und das ist wiederum ein Plus für den Geschmack des Fleisches und der Wurst, die im Hofladen verkauft werden. Dass diese Betriebsform mehr Arbeit macht, stört ihn nicht: „Der Hauptgrund ist, dass man das wegen der Tiere macht“, erklärt der gelernte Landwirtschaftsmeister.

Hofverkauf und Partyservice

Rund 35 Wurstsorten sind in der Kühltheke, die von Beate Leiders und ihren Mitarbeitern betreut wird. Konservierungsstoffe sind tabu, geschlachtet wird einmal pro Woche und auch die Herstellung ist „Hofsache“ – zwei Metzger arbeiten auf dem Stautenhof. Gewürzt wird nach alten Hausrezepten mit Kräutern und Naturgewürzen. Dazu gibt es ökologische Käsespezialitäten, Eier, Molkerei-Produkte sowie Wein, Obst und Gemüse. Schwein- und Lammfleisch stammt aus dem eigenen Betrieb, andere Fleischsorten werden von ausgewählten Naturlandbetrieben bezogen.

Dazu gibt es auf dem Stautenhof einen Party-Service – die Gäste können im rustikal-modern eingerichteten Festraum feiern und das Büffet bei Leiders bestellen oder nach Hause liefern lassen. „Bei uns hat Bärbel Höhn ihren 50. gefeiert und auch Clement war da“, ist Beate Leiders stolz auf die Anerkennung der Arbeit.

„Wir leben von Stammkundschaft“, stellt die „Chefin“ fest. Der Trend bei den Kunden ginge zu Qualität beim Essen, die Leute wollten nicht unbedingt täglich Fleisch, wenn aber, dann Qualität: „Sie wollen mit Appetit essen, ohne schlechtes Gefühl.“ Die BSE-Krise habe

für einen Ansturm gesorgt, danach sei das Interesse zwar deutlich abgeflaut, aber jetzt seien zweistellige Wachstumsraten im Jahr zu verzeichnen.

Der Hof in Zahlen und Fakten

Der Stautenhof umfasst rund 40 Hektar. Der Tierbestand setzt sich aus 80 Muttersauen, 350 Mastschweinen und den Ferkeln zusammen, dazu kommen Schafe. Das geht nur mit einem guten Team, lobt Christoph Leiders seine Mitarbeiter – und als Familienbetrieb: Die beiden Kinder sind nach der Schule auf dem Hof und Mutter Sofie kocht trotz ihrer 71 Jahre noch Mittagessen für alle. Sie sei vom Hof nicht weg zu denken, schmunzelt der Sohn.

Der Stautenhof ist nach EU-Recht zertifizierter Öko-Betrieb, er gehört zum Bioland- und zum Naturland-Verband. Diese doppelte Zertifizierung ist nur bei wenigen Betrieben vorhanden. Außerdem ist der Stautenhof einer von rund 200 Demonstrationsbetrieben in Deutschland. Die Kunden können den Hof in einer Führung besichtigen, es gibt Führungen für Schüler oder interessierte Gruppen.



Wurst und Fleisch aus eigener Produktion – Beate Leiders (2. v. re.) ist für den Hofladen zuständig.

Info: Der Hofladen ist täglich mi. bis sa. von 9.00 bis 12.30 Uhr geöffnet, mi. bis fr. auch von 14.00 bis 18.30 Uhr. Wegbeschreibung: Von der L 384 direkt am Anrather Ortseingang rechts abbiegen und der Straße folgen.