

DER GANZ BESONDERE BIOHOF

TEXT: AGNES ABSALON / FOTOS: PATRICK PEKAL



Die Welt ist unglaublich schnelllebig geworden, noch nicht einmal beim Kochen und Essen lassen wir uns Zeit. Schnell stopfen wir uns morgens ein Brötchen vom Bäcker rein, snacken mittags bei MC Donald's oder in der Pommesbude und rühren uns abends noch schnell eine Tüte Bologna an. Wer allerdings nur einmal auf dem Biohof Stautenhof in Willich-Anrath eingekauft hat, will sich dieses genusslose Leben nie wieder antun.

Selten trifft man so freundliche und strahlende Menschen wie Beate und Christoph Leiders, die Eigentümer des Stautenhofs. Das Landleben scheint sich positiv aufs Gemüt auszuwirken, vor allem wenn es sich in einer solch wunderschönen Umgebung abspielt. Der Hof von 1856 ist einfach nur idyllisch: Schafe und Pferde laufen über sattgrüne Wiesen; ein kleiner Kräutergarten duftet



vor sich hin; glücklich-aussehende Schweine grunzen und suhlen sich im Schlamm.

Der Landwirt Christoph Leiders betreibt seit 1987 den Hof, den sein Vater 1955 gepachtet hat. Ins Biogeschäft ist das Ehepaar vor knapp elf Jahren eingestiegen. „Damals war Bio noch eine Nische“, erinnert sich Beate Leiders. Hin und her hat das Ehepaar damals überlegt: Sollten sie den Hof vergrößern und in die Massentierhaltung einsteigen oder doch eher den Sauen ein schönes Leben bieten, bevor sie geschlachtet werden? „Heute würden wir den Schritt zurück niemals machen.“

Der Hof, der dem Naturland- und Bioland-Verband angeschlossen ist, beherbergt eine eigene Metz-

gerei, einen Naturkosthandel und erzeugt mit einer Photovoltaikanlage Strom, der acht Vier-Personen-Haushalte versorgen könnte. Doch das Besondere am Stautenhof ist der geschlossene Kreislauf bei der Fleisch- und Wurstproduktion. Vom Futteranbau über die Aufzucht und Schlachtung bis zur Verarbeitung und zum Verkauf ist alles unter einem Dach vereint. Dies ist zumindest NRW-weit einmalig – und die

Resultate sind einfach unglaublich lecker. Neugierig geworden? Wer sich einfach mal umsehen möchte, ist herzlich willkommen. Besucher können sogar eine Hofführung mitmachen.

i Stautenhof
Darderhöfe 1a
47877 Willich-Anrath
Tel.: 02156-911553 (Metzgerei)

@ www.stautenhof.de
info@stautenhof.de

🕒 Mi - Sa: 9 bis 12.30 Uhr, Mi - Fr: 14 bis 18.30 Uhr

! Mietet den wunderschönen Festsaal mit einer Top-Ausrüstung. Reservierungen unter Tel.: 02156-911553.