

Hofkunde

Saustarke Einblicke

Stautenhof
MEIN BIOHOF

Herbst 2019

Der Stautenhof in Willich-Anrath ist ein Bioland-Betrieb. Er vereint vom Futteranbau, der Aufzucht der Tiere, der Schlachtung, der Fleisch- und Wurstproduktion bis hin zum Verkauf alles unter einem Dach. Zu unserem Hof gehören ein Bioladen mit Metzgerei, Käsetheke, Bäckerei, Obst- und Gemüsebereich, sowie ein Bistro. Landwirtschaft und Hofladen liegen Tür an Tür und bieten den Kunden ein umfangreiches Angebot an ökologischen Lebensmitteln.

Kein Schwein verlässt den Hof

lautete vor einigen Jahren der Werbe-Slogan auf dem Stautenhof. Und das ist auch heute noch so.

Mein Name ist Theresa Leiders und ich lebe von Geburt an auf dem Stautenhof. Im Jahre 1997, ich war gerade fünf Jahre alt, stellte mein Vater von der konventionellen Schweinezucht mit 100 Sauen auf die Bio-Schweinezucht um. Meine Schwester Jana und ich waren von klein auf mit in den Ställen und halfen bei der Versorgung der Tiere. Nie wollte ich etwas anderes werden als Landwirtin.



Heutzutage leben 50 Muttersauen der Schweizer Landrasse und die beiden Duroc-Eber Eros und Helmut aus der eigenen Zucht auf dem Stautenhof in Willich-Anrath. Wir betreiben die Schweinehaltung im geschlossenen System, das heißt, wir ziehen die von unseren Sauen geborenen Ferkel auf und kaufen keine Schweine von außerhalb zu.

Unsere Schweine werden auf Stroh gehalten und erhalten täglich Raufutter zum Wühlen und Spielen. Sie haben genügend Platz und gelangen über einen Auslauf ins Freie. Die Ferkel bleiben nach der Geburt sieben Wochen lang bei den Muttersauen. In dieser Zeit leben sie im sogenannten Gruppenstall in einem festen Sozialverband mit anderen ferkelführenden Sauen.



Landwirtschaft



Rinder Zu unserem Tierbestand gehören rund 200 Rinder. Um auch unseren Rindern eine artgerechte Haltung bieten zu können, wachsen diese auf großzügigen Weideflächen in der Eifel auf. Die Kälber ziehen mit acht Monaten dort hin und nach etwa einem Jahr kommen die Tiere zurück auf den Hof und werden hier weiter aufgezogen. Sie erhalten Grassilage und selbstgemischten Schrot aus Mais, Weizen und Erbsen. Wir halten überwiegend Fleckvieh- und Limousin-Tiere. Die Kälber kommen von den Bioland-Betrieben der Familien Zens aus Willich und Weber aus Senden.



Legehennen Auf den Klee-graswiesen des Stautenhofs stehen drei Hühnermobile mit Platz für jeweils 800 Legehennen. Die Junghennen vom Bioland-Betrieb Jens Bodden aus Goch finden im Alter von 18 Wochen auf unserem Hof ein neues Zuhause. Zusätzlich sorgen zehn Hähne pro Stall für Ruhe und Ordnung und passen auf die Legehennen auf. Der Stall wird etwa alle zwei Wochen versetzt, so dass die Hühner ständig frisches Gras zur Verfügung haben. Sie fressen täglich rund 125 g selbstgemischten Schrot aus Getreide, Mais, Bohnen und Mineralfutter und beinahe die gleiche Menge an Gras. Die Carotine im frischen Gras sind verantwortlich für die Färbung des Eidotters.



Hähnchen Schon kurze Zeit nach dem Schlüpfen werden die Küken vom Bioland Geflügelhof Overmeyer aus Halverde zu uns gebracht. Es werden weibliche wie auch männliche Tiere eingestallt. In den ersten fünf Lebenswochen benötigen die Küken viel Wärme und Aufmerksamkeit. Sie werden in einem speziellen Kükenaufzuchtstall auf dem Hof großgezogen. Nach spätestens sechs Wochen, wenn sie groß genug sind, um den natürlichen Witterungsbedingungen zu trotzen, ziehen die Küken in einen mobilen Hähnchenstall. Um sie vor Raubvögeln zu schützen, haben wir Ziegen als Aufpasser engagiert. Auf der Wiese können die Hähnchen Gras fressen, die Sonne genießen und im Staub baden. Unsere Hähnchen leben etwa zwei- bis dreimal so lange wie ihre konventionellen Artgenossen und haben auch ein weitaus größeres Platzangebot. Dadurch ist die Fleischqualität unserer Weidehähnchen besonders gut.



Puten Nach 28 Tagen Brutzeit schlüpfen die Putenküken aus ihren Eiern und finden auf dem Biolandbetrieb der Familie Heggemann aus Hamminkeln ihr neues Zuhause. In den ersten vier bis sechs Wochen bleiben die Putenküken in dem 25°C warmen Stall. Anschließend dürfen die jungen Puten in einen Stall ziehen, der mit einem großzügigen Auslauf ausgestattet ist. Zusätzlich haben die Tiere Sitzgitter und Strohballen, die zum nächtlichen Aufbäumen sehr gut angenommen werden. Die Puten werden mit etwa vier Monaten von uns abgeholt und auf unseren Wiesen aufgestellt.



Schafe Auf dem Hof halten wir etwa zehn Mutterschafe, ihre Lämmer und zwei Böcke - Suleiman und Moppel. Suleiman, unser Hof-Maskottchen, ist mittlerweile durch seine dicke Freundschaft mit Allegro, dem Haflinger-Wallach, sehr berühmt. Weitere Lämmer bekommen wir vom Bioland-Betrieb Josef Gottwick aus Lichtenau. Josef Gottwick beweidet mit seinen Schafen Naturschutzgebiete in der Nähe von Paderborn. Wenn die Lämmer etwa acht Monate alt und 50 kg schwer sind, holen wir diese ab und stallen sie bis zur Schlachtung bei uns auf.



Ackerbau Das Futter für die Tiere stammt zum überwiegenden Teil von unseren eigenen Flächen. Zusätzlich arbeiten wir mit Bioland-Betrieben aus der Region zusammen. Von diesen Betrieben bekommen wir Getreide zur Fütterung unserer Tiere und im Gegenzug liefern wir ihnen den Dung, um den Nährstoffkreislauf auf den Feldern zu erhalten. Das Futter für die Tiere wird auf dem Hof gemahlen und enthält selbstverständlich keinerlei Antibiotika, Hormone oder gentechnisch veränderte Bestandteile. Zusätzlich werden auf unseren Feldern Kartoffeln und Gemüse für den Hofladen angebaut.

Der Hofladen

Wer den Hofladen des Stautenhofs das erste Mal betritt, ist überrascht ob der großen Vielfalt.

Metzgerei Unsere Bio-Metzgerei bietet eine große und abwechslungsreiche Auswahl feiner Fleisch- und Wurstwaren, die in unserer Wurstküche hergestellt werden. Das gesamte Fleischsortiment stammt von Tieren aus unserer eigenen Haltung. Die Verarbeitung findet vor Ort in unseren modern ausgestatteten Räumen statt. Nach alten Hausrezepten verarbeiten unsere Metzger das Fleisch mit Naturgewürzen und Kräutern, einer großen Portion Liebe und großem handwerklichen Geschick. Klassiker sowie neue Kreationen mit verschiedenen Kräutern oder Marinaden kommen bei unseren Kunden sehr gut an. Bei uns kaufen Sie Fleisch, das Sie mit gutem Gewissen genießen können.



Schlachtung Durch die Schlachtung auf dem Hof entfällt der Transport für die Tiere. So vermeiden wir Stress und Unruhe. Auf dem Stautenhof übernehmen die Landwirte das Schlachten der Tiere. Durch den täglichen Umgang haben die Tiere Vertrauen zum Bauern und verhalten sich ruhig. Der Metzger übernimmt das geschlachtete Tier zur Verarbeitung. Vor kurzem fragte ein Kunde, nachdem er eine Dokumentation zu diesem Thema gesehen hatte, ob wir nicht lieber ein distanzierteres Verhältnis zu den Tieren hätten, die hier eines Tages geschlachtet werden. Aber genau dies möchten wir nicht. Der nahe und gute Umgang zu den Tieren ist schließlich ein Zeichen des Respekts.



Käsetheke Neben unserer Fleischtheke bietet Ihnen die große Käsetheke mit über 100 Käsesorten eine reichhaltige Auswahl. Die verschiedenen Käsesorten erhalten wir von ausgewählten Bio-Käsereien. Zusätzlich bieten wir Ihnen in unserer Feinkosttheke verschiedene Salate, gebratene Schnitzel und viele weitere Köstlichkeiten, die wir täglich frisch für Sie zubereiten.



Bäckerei Das Herzstück unserer Backstube, der Holzbackofen, wird jeden Abend mit 75 kg Holzscheiten gefüllt und angefeuert. Während das Holz im Ofen brennt, beginnt die Arbeit von Bäcker Markus und seinen Kollegen mit dem Zubereiten der Teiglinge. Sobald das Holz abgebrannt ist, wird die Asche entfernt und im 400 bis 500 Grad heißen Holzofen Brot gebacken. Durch das Backen im Brennraum bekommen die Brote ihr spezielles Aroma. Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau und zum Teil vom eigenen Feld. Das hofeigene Getreide wird in unserer Getreidemühle zu frischem Vollkornmehl vermahlen. So entstehen nächtlich verschiedene Brotsorten und Brötchen, Kuchen und Gebäck in liebevoller Handarbeit.



Hofladen In unserem denkmalgeschützten Hofladen finden Sie tagesfrisches Obst und Gemüse, Milchprodukte und Eier, Weine, Getränke und einiges mehr. Viele der saisonalen Gemüsesorten stammen von unseren eigenen Feldern.



Bistro Im alten Kuhstall können Sie ein gesundes Frühstück, den täglich wechselnden Mittagstisch, einen kleinen Imbiss oder die Kaffeespezialitäten mit hausgemachtem Kuchen genießen. Bei uns essen Sie in geschmackvoller Atmosphäre und bei gutem Wetter gerne auch draußen unter den Kaiserlinden des Stautenhofs. Täglich zur Mittagszeit können Sie zwischen einem Gericht mit Fleisch und einem vegetarischem wählen – frisch in unserer Küche zubereitet und natürlich in Bio-Qualität.



Und darüber hinaus



Stautenhof-Produkte

Neben dem Fleisch unserer Tiere, den Eiern der Legehennen, Kartoffeln und Gemüse vom Feld finden Sie auch eine Auswahl an hausgemachten Stautenhof-Produkten im Hofladen. Plätzchen, Eiernudeln, Eierlikör, diverse Fonds und Suppen sowie verschiedenen Wurstspezialitäten warten auf Sie. Auf Wunsch richten wir Ihnen auch gerne einen hübschen Präsentkorb her.



Hofführungen

Unsere Bauernhoferlebnispädagogin Anika bietet ganzjährig Hofführungen für Kindergärten, Schulklassen und alle anderen Interessierten an. Dabei gibt sie Einblicke in alle Bereiche der Tierhaltung und Landwirtschaft und vermittelt so wichtige Erfahrungen – vor allem für Kinder.

Kindergeburtstage

Als besonderes Erlebnis für Ihre Kleinen bieten wir individuelle Kindergeburtstage mit Hofführung, Bauernhofolympiade, Kuchen und Getränken an.



Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist für uns ein bedeutendes Thema. So wird beispielsweise der überwiegende Teil unseres Energiebedarfs durch selbsterzeugten Ökostrom gedeckt. Während Ihres Einkaufs haben Sie bei uns die Möglichkeit, Ihr E-Auto oder Ihr E-Bike mit Ökostrom aufzuladen. Zudem haben wir während der letzten Jahre viele Konzepte zur Müllvermeidung umgesetzt. So bieten wir Ihnen im Hofladen wiederverwendbare, in Deutschland produzierte Kaffeebecher aus Kaffeesatz an. Des Weiteren gibt es Brot-, Obst- und Gemüsebeutel aus Stoff sowie große Jutetaschen zum Transportieren Ihres Einkaufs. Zudem haben wir in den letzten Jahren über 30 Dienstfahrräder für unsere Mitarbeiter angeschafft.

Auszeichnungen

Bereits mehrfach wurde der Stautenhof in verschiedenen Bereichen ausgezeichnet. So beispielsweise 2014 mit dem **Förderpreis Ökologischer Landbau**, der bundesweit die höchste Auszeichnung im ökologischen Landbau ist. Im Frühjahr 2019 bekamen wir von der IHK mittlerer Niederrhein den Preis für **Betriebliches Gesundheitsmanagement** verliehen. In der Kategorie „kleine Unternehmen“ wählte die Expertenjury der IHK unseren Betrieb für den 1. Platz für vorbildliches BGM aus.

Stautenhof
MEIN BIOHOF

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:
9:00 bis 18:30
Samstag: 8:00 bis 14:00
Montag: geschlossen

www.stautenhof.de

Metzgerei

02156/911553
metzgerei@stautenhof.de

Naturkostladen

02156/109383
info@stautenhof.de

Bistro/Bäckerei/ Tischreservierungen

02156/911555

PR/Führungen/ Kindergeburtstage

02156/494426
pr@stautenhof.de

Hofführungen

Jeden ersten Samstag im Monat treffen wir uns am Pavillon vor dem Hofladen und stellen verschiedene Bereiche unseres Betriebes vor.

Termine

28.09. Metzgerei/Weißwurst
02.11. Hähnchen
07.12. Bäckerei

Herausgeber:

Stautenhof
Beate Leiders e.K.
Darderhöfe 1, 47877 Willich
www.stautenhof.de

Fotos: Anika Launert, privat
Texte: Stautenhof
Gestaltung: die-druckberatung.de
10.500 Exemplare
gedruckt auf Recyclingpapier

Besuchen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram.

